Brandt

FR GUIDE D'INSTALLATION & D'UTILISATION
EN OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
NL GEBRUIKS - EN INSTALLATIEHANDLEIDING

Réfrigérateur-Congélateur
Fridge-Freezer
Ijskast - Diepvrieskast

Sommaire **FR**

1 Sécurité et environnement
- Consignes de sécurité 4
- Respect de l'environnement et économies d'énergie 5
- BIOCARE - Les parois anti-bactéries 5

2 Description de votre appareil

3 Comment effectuer votre première installation
- Inversion du sens d'ouverture des portes 7
- Installation de votre appareil 9
- Raccordement électrique 10

4 Comment utiliser votre réfrigérateur
- Réglage de la température de votre réfrigerateur 11
- Froid brassé ou régulé (en fonction des modèles) 12
- Préparation des aliments à mettre au réfrigérateur 13
- Rangement des aliments dans votre réfrigérateur 13
- Modularité de l'agencement de votre réfrigérateur 14
- L'espace Maxi-Fresh (en fonction des modèles) 14
- Optifresh (en fonctions des modèles) 15

5 Comment utiliser votre congélateur
- Produits congelés / produits surgelés 16
- Préparation des aliments à congeler 16
- Guide de congélation des aliments 17
- Rangement des aliments dans votre congélateur 20
- Décongélation des aliments 20
- Dégivrage de votre congélateur 20

6 Entretien courant de votre appareil
- Nettoyage de votre appareil 21
- Changement de l'ampoule 22

7 Bruits, désagréments ou petites pannes
- Bruits de fonctionnement normaux 23
- Désagréments ou petites pannes 23

Ce guide d'installation et d'utilisation de votre réfrigérateur-congélateur est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

Au fil des pages de cette notice, vous découvrirez les symboles suivants qui vous signaleront:

⚠ **les consignes de sécurité à respecter impérativement**

⚠ **un danger d'inflammation d'un gaz**

⚠ **un danger électrique**

ⓘ les conseils et les informations importantes

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un **réfrigérateur-congélateur BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de lave-vaiselle, lave-linge et sèche-linge, congélateurs, cuisinières et fours, table de cuisson et hottes, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **réfrigérateur-congélateur BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important:
Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

www.brandt.com

Consignes de sécurité **FR**

Cet appareil, destiné à un usage exclusivement domestique, a été conçu pour conserver et congeler des aliments.

⚠ **Respectez impérativement les consignes suivantes. Nous déclinons toute responsabilité et toute garantie en cas de non-respect de ces recommandations pouvant entraîner des dégâts matériels ou corporels.**

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Votre appareil doit être installé, fixé si nécessaire, et utilisé conformément aux instructions de ce guide d'installation et d'utilisation, ce afin de lui éviter tout dommage et d'éviter les dangers dus à son éventuelle instabilité ou à une mauvaise installation.

⚠ **Si l'appareil a été transporté chez vous en position horizontale, mettez le à la verticale et attendez deux heures avant de le brancher. Une petite quantité d'huile peut s'être écoulée dans le circuit de réfrigération, vous devez lui laisser le temps de refluer vers le moteur avant de brancher l'appareil, faute de quoi vous risquez de l'endommager.**

- Si votre appareil est équipé de roulettes, rappelez-vous qu'elles servent uniquement à faciliter les petits mouvements. Ne le déplacez pas sur de plus longs trajets.

- Procédez au premier nettoyage (voir chapitre "Installation de votre appareil") avant de brancher votre appareil au réseau électrique. Avant toute opération d'entretien, débranchez votre appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez directement la fiche.

- Ne mettez jamais de bouteilles ou bocaux contenant des liquides au congélateur sauf s'ils ne sont remplis qu'au 2/3 de leur capacité: la congélation dilate les liquides et le récipient risquerait d'exploser.

- N'utilisez aucun autre moyen que ceux que nous vous recommandons dans ce guide pour accélérer le dégivrage.

- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments destinés à la conservation des aliments congelés, sauf recommandation contraire du fabricant.

-Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, éloignez les animaux domestiques.

- Les appareils usagés doivent immédiatement être rendus inutilisables. Débranchez et coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Rendez la fermeture de la porte inutilisable, ou mieux encore, démontez la porte afin d'éviter par exemple qu'un enfant ou un animal ne risque de rester enfermé à l'intérieur en jouant.

- Si des incidents se produisent et que vous ne pouvez les résoudre grâce aux conseils que nous vous donnons (voir chapitre «Anomalies de fonctionnement»), faites appel exclusivement aux centres de service après-vente agréés ou bien à un professionnel qualifié.

⚠ **Le circuit de réfrigération de votre appareil renferme de l'isobutane réfrigérant (R600a), un gaz naturel non polluant mais néanmoins inflammable. Pendant le transport et l'installation de votre appareil, assurez vous qu'aucun des composants du circuit de réfrigération n'ait été endommagé. En cas de dommage, tenez votre appareil à l'écart des flammes et de toute source de chaleur ou d'inflammation, et aérez la pièce où il se trouve.**

Respect de l'environnement et économies d'énergie **FR**

Pour limiter la consommation électrique de votre appareil:

- Installez-le dans un endroit approprié (voir chapitre «Installation de votre appareil»).

- Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible. N'introduisez pas d'aliments encore chauds dans votre réfrigérateur ou congélateur, en particulier s'il s'agit de soupes ou de préparations qui libèrent une grande quantité de vapeur.

- Veillez au fonctionnement optimal de votre appareil en ne laissant pas s'accumuler trop de givre dans le congélateur (dégivrez-le quand l'épaisseur de givre dépasse 5-6 mm) et en nettoyant périodiquement le condenseur (voir chapitre «Entretien courant de votre appareil»).

- Contrôlez périodiquement les joints des portes et assurez-vous qu'elles ferment toujours de manière efficace. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous à votre service après vente.

En conformité avec les dispositions législatives les plus récentes en matière de protection et respect de l'environnement, votre appareil ne contient pas de C.F.C., mais un gaz réfrigérant appelé R600a. Le type exact de gaz réfrigérant utilisé dans votre appareil est d'ailleurs indiqué clairement sur la plaque signalétique qui se trouve à l'interiéur de la partie réfrigérateur de votre appareil, sur la paroi gauche en bas.

Le R600a est un gaz non polluant qui ne nuit pas à la couche d'ozone et dont la contribution à l'effet de serre est quasiment nulle.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclabes. Partecipez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

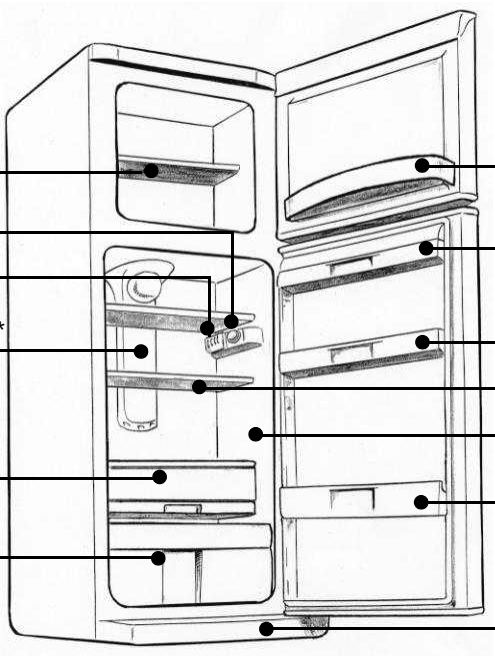
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que dans les pays de l'Union Européenne les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

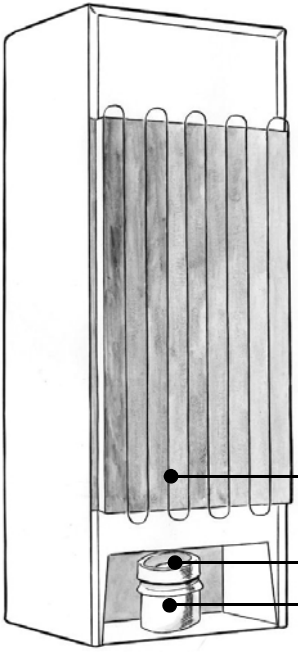
BIOCARE - Les parois anti-bactéries

Il s'agit d'un revêtement spécifique sur la cuve de votre réfrigérateur composé d'ions d'argent qui empêchent les bactéries de se développer.

Le revêtement anti-bactéries ne nécessite aucun traitement particulier et il reste actif tout au long de la vie de votre appareil. Vous devez cependant nettoyer votre appareil régulièrement. Voir chapitre "Nettoyage de votre appareil".



* en fonction des modèles



Ce guide d'installation et d'utilisation de votre réfrigérateur-congélateur est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

Inversion du sens d'ouverture des portes **FR**

Les portes s'ouvrent normalement vers la gauche (charnière à droite); si vous voulez ouvrir la porte vers la droite, vous pouvez modifier le sens d'ouverture en suivant les indications données ci-dessous. Pour une installation correcte, nous vous invitons à suivre scrupuleusement les indications et la séquence des opérations suivantes.

1. Couchez délicatement l'appareil sur l'arrière.

2. Enlevez la plinthe en tirant vers vous les languettes **A** situées sur la partie inférieure et en la faisant pivoter vers le haut pour la désenclencher (R1). Retirez le cache **B** de son logement à gauche et insérez-le dans le logement à droite (R2).

3. Enlevez le goujon de la charnière du bas **C** et dégagez-le de son logement, récupérez la cale en plastique placée entre la porte et la charnière sur le goujon, dévissez la charnière du bas **D**, revissez le goujon dans l'orifice de gauche sur la charnière (R3).

4. Enlevez la porte du réfrigérateur (R3).

5. Dévissez la charnière du milieu **E** en faisant attention de ne pas égarer les cales en plastiques insérées sur le goujon (R3).

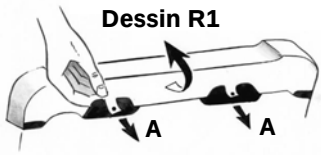
6. Enlevez les caches **G** placés en haut de la porte congélateur (R4).

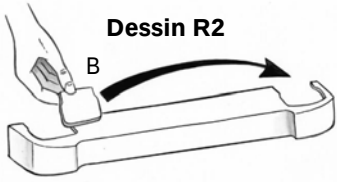
7. Dégagez la porte du congélateur de la charnière du haut (R4).

8. Enlevez la vis et les caches **F** sur le côté gauche (R3) de l'appareil et insérez-les dans les orifices sur le côté droit de l'appareil .

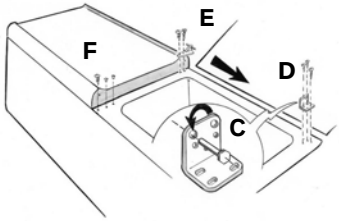
9. Enlevez les caches **H** du bandeau (R5).

10. Dévissez et enlevez la charnière du haut **I** à droite (R5).

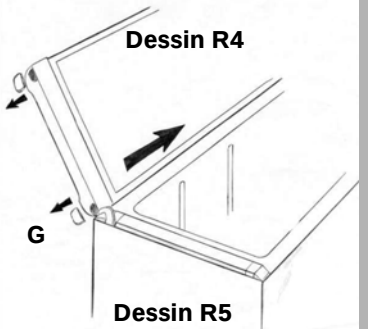
Dessin R1

Dessin R2



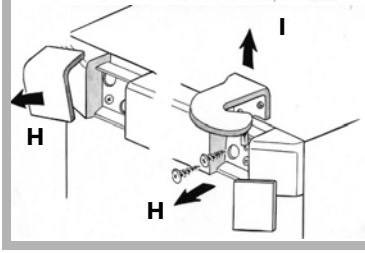
Dessin R3



Dessin R4



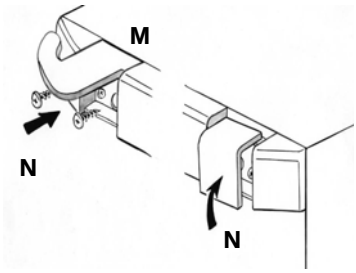
Dessin R5



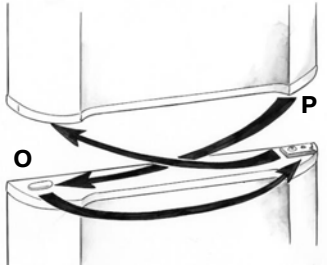
Inversion du sens d'ouverture des portes **FR**

11. Prenez la charnière supérieure de gauche du sachet accessoires et introduisez-la dans le logement situé à gauche sur le bandeau **M**. Fixez-la avec les 2 vis (R6).
12. Introduisez et fixez les caches **N** sur le bandeau (R6).
13. Afin de ne pas égarer la charnière supérieure de droite dont vous pourriez avoir besoin plus tard, rangez-la dans le sachet accessoires.
14. Enlevez le cache orifices **O** sur le côté gauche de la porte du réfrigérateur (R7).
15. Dévissez le bloc métallique de butée de porte **P** sur le côté droit de la porte du réfrigérateur, retournez-le et vissez-le sur le côté gauche de la porte du congélateur, en alignant l'orifice de la plaque sur celui de la porte (R7). Dévissez le bloc métallique de butée de porte **P** sur le côté droit de la porte du congélateur, retournez-le et vissez-le sur le côté gauche de la porte du réfrigérateur, en alignant l'orifice de la plaque sur celui de la porte (R7).
16. Insérez le cache orifices **O**, placé précédemment sur le côté gauche de la porte du réfrigérateur, sur le côté droit de cette même porte (R7).
17. Insérez la porte du congélateur dans la charnière du haut (R8).
18. Insérez la charnière du milieu et vissez-la pour la fixer en contrôlant que les cales en plastique soient bien insérées sur le goujon (R8).
19. Insérez la porte du réfrigérateur dans la charnière du milieu (R8).
20. Insérez la charnière du bas dans la porte du réfrigérateur, en contrôlant que la cale en plastique soit bien insérée sur le goujon entre la charnière et la porte. Vissez la charnière pour la fixer (R8).
21. Remontez la plinthe.
22. Insérez les caches supérieurs de la porte.
23. Remettez l'appareil en position verticale.

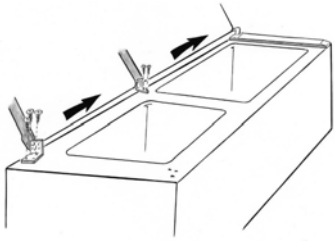
Dessin R6



Dessin R7



Dessin R8



⚠ **Attendez deux heures avant de rallumer votre réfrigérateur.**

Installation de votre appareil **FR**

⚠ **Seule une installation correcte de votre appareil respectant les prescriptions qui vous sont données dans ce «guide d'installation et d'utilisation» vous permettra de conserver vos aliments dans de bonnes conditions, et avec une consommation d'énergie optimisée.**

- Placez l'appareil dans une pièce sèche et aérée.

- Evitez les balcons, les vérandas, les terrasses : la chaleur excessive l'été et le froid en hiver pourraient empêcher le bon fonctionnement de votre appareil, voire même l'endommager.

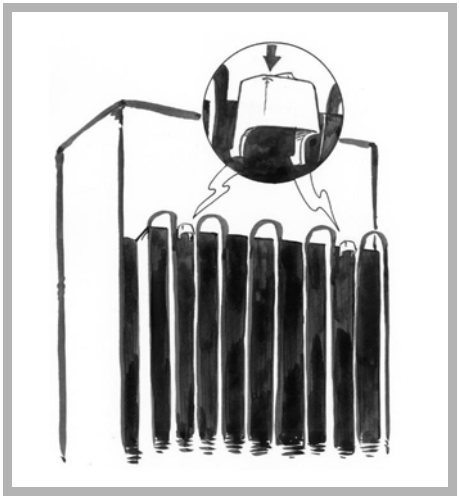
- Ne le placez pas près d'une source de chaleur comme un four ou un radiateur par exemple.

- Votre appareil a été conçu pour un fonctionnement optimal à une certaine température ambiante. On dit alors qu'il est conçu pour une "classe climatique" particulière. Cette classe climatique est indiquée en clair sur la plaque signalétique située à l'intérieur de votre appareil, sur la paroi gauche en bas. Au-delà de ces températures, les performances de votre appareil peuvent se trouver diminuées.

Classe Climatique	Température ambiante
N	de +16°C à +32°C
N-ST	de +16°C à +38°C
N-T	de +16°C à +43°C
SN	de +10°C à +32°C
SN-ST	de +10°C à +38°C
SN-T	de +10°C à +43°C
ST	de +18°C à +38°C
T	de +18°C à +43°C

- Maintenez une distance minimum entre votre appareil et les autres meubles, sur les cotés, de 3 à 5 cm ou de 10 cm si votre appareil est prêt d'un mur et 10 cm au dessus pour une bonne circulation de l'air autour de l'appareil.

- Placez l'appareil à une distance convenable du mur au moyen des entretoises qui vous sont fournies dans le sachet d'accessoires. Vous devez pour cela monter les entretoises à l'arrière de l'appareil (voir Dessin).



ⓘ Une fois votre appareil installé, réglez ses pieds de manière à ce qu'il soit légèrement incliné vers l'arrière : vous faciliterez ainsi la bonne fermeture de la porte.

⚠ **Avant d'y mettre les aliments, nettoyez l'intérieur et l'extérieur de votre appareil avec du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau (1 cuillère à soupe de bicarbonate pour 4 litres d'eau). N'utilisez pas d'alcool, de poudres abrasives ou de détergents qui pourraient abîmer les surfaces. Voir chapitre «Nettoyage de votre appareil» .**

Raccordement électrique **FR**

⚠ **Pour votre sécurité, il est impératif que vous vous conformiez aux indications données ci-dessous.**

L'installation électrique doit être conforme à la Norme NF C 15-100, **en particulier pour la prise de terre.**

Ligne 3x2,5 mm^2 mono 230V raccordée à:

- un compteur mono 230V-50Hz
- un disjoncteur différentiel et un fusible (10 ou 16A suivant le modèle)

Nous ne pouvons pas être tenus pour responsables de tout incident causé par une mauvaise installation électrique.

⚠ **Conseils pour l'installation électrique de votre appareil :**

- N'utilisez ni prolongateur , ni adaptateur , ni prise multiple.

- Ne supprimez jamais la mise à la terre.

- La prise de courant doit être facilement accessible mais hors de portée des enfants.

⚠ **En cas d'incertitude, adressez-vous à votre installateur.**

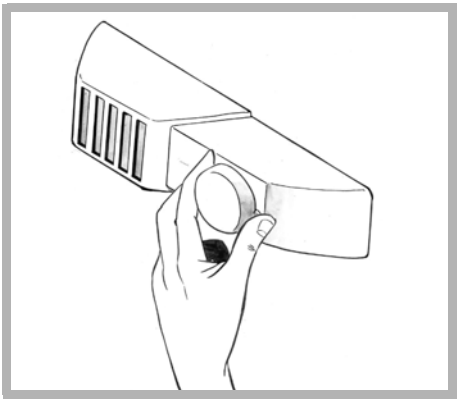
Votre appareil est conforme aux directives européennes CEE/73/23 (directive basse tension), CEE/89/336 (compatibilité électromagnétique) et CEE/96/57 (efficacité énergétique) et à leurs modifications.

⚠ **Si l'appareil a été transporté chez vous en position horizontale, mettez-le à la verticale et attendez deux heures avant de le brancher. Une petite quantité d'huile peut s'être écoulée dans le circuit de réfrigération, vous devez lui laisser le temps de refluer vers le moteur avant de brancher l'appareil, faute de quoi vous risquez de l'endommager.**

⚠ **Procédez au premier nettoyage (voir chapitre «Installation de votre appareil») avant de brancher votre appareil au réseau électrique. Avant toute opération d'entretien, débranchez la fiche d'alimentation électrique. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez directement la fiche.**

⚠ **"En cas d'endommagement, le câble d'alimentation doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par quelqu'un qui ait le même titre, de façon à prévenir tous risques".**

Réglage de la température de votre réfrigerateur **FR**



Manipulation du thermostat

Pour régler la température, placez le bouton du thermostat face à l'un des chiffres inscrits autour. La position 1 correspond à la température la moins froide, plus le chiffre est élevé plus la température choisie est froide. Lorsque le thermostat est sur la position ●, votre réfrigérateur est éteint.

⚠ **L'appareil est toujours sous tension.**

Indicateur de température et signalétique "zone froide"

Vous trouverez dans votre réfrigérateur le symbole ci-contre. Il indique clairement l'emplacement de la zone la plus froide de votre appareil: la température y est inférieure ou égale à +4°C. Au niveau de cette zone, un indicateur de température vous permet de vérifier le bon réglage de votre réfrigérateur:

Temp. à regler Temp. correcte

Dessin 1 - Indicateur de température

⚠ **Une ouverture prolongée de la porte du réfrigérateur entraîne une hausse de la température intérieure. Vous devez effectuer la lecture de l'indicateur dans les 30 secondes après ouverture de la porte pour qu'elle soit correcte.**

Réglage de la température

A la mise en service de votre appareil, placez le thermostat sur une position moyenne.

4 heures après la mise en service de votre appareil ou après tout changement de réglage du thermostat, observez l'indicateur de température (Dessin 1):

- Si l'indicateur reste noir, faites baisser peu à peu la température en sélectionnant un chiffre plus élevé autour du thermostat, et vérifiez à nouveau l'indicateur de température après 4h. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire.

- Si l'indicateur devient vert et que la mention "OK" est visible, la température de votre réfrigérateur est correctement réglée.

⚠ **La température interne de votre réfrigérateur dépend étroitement de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture des portes et de la quantité et de la température des aliments que vous aurez mis dans votre réfrigérateur. Vous devez donc vérifier régulièrement l'état de l'indicateur de température et ajuster si nécessaire le réglage de votre thermostat comme indiqué ci dessus.**

Froid brassé ou régulé (en fonction des modèles) **FR**

ⓘ **Ce guide est valable pour plusieurs modèles. Votre appareil est équipé de l'une ou l'autre de ces fonctions. Vous pouvez le vérifier très rapidement en comparant votre réfrigérateur avec les illustrations de cette page.**

Votre appareil est équipé d'un système de ventilation de l'air froid :

- Froid brassé (A): la ventilation brasse l'air dans la partie réfrigérateur, permettant ainsi d'obtenir une meilleure homogénéité de la température et d'éviter la condensation sur les clayettes en verre.

- Froid régulé (B): grâce à la colonne de répartition, l'air est dirigé à tous les niveaux et permet d'obtenir une température très homogène et d'éviter toute condensation sur les clayettes.

Outre ces avantages au quotidien, nous vous conseillons d'utiliser la ventilation:

- dans des conditions climatiques extrêmes (exemple: canicule)

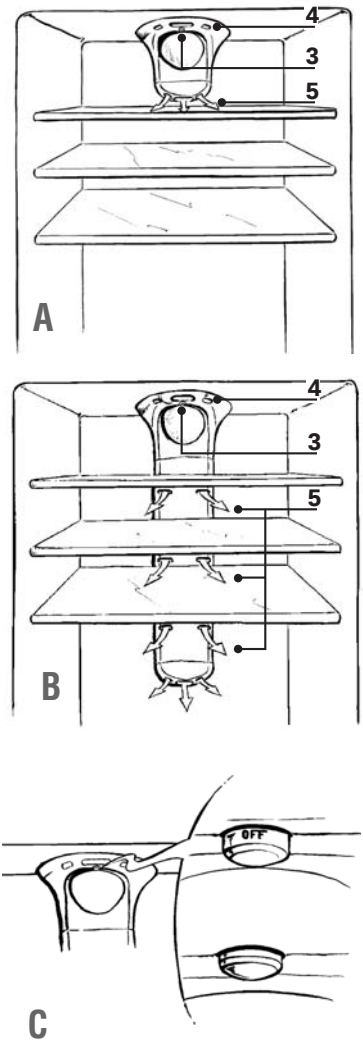
- si vous venez de mettre une importante quantité d'aliments dans la partie réfrigérateur de votre appareil.

Pour mettre en marche la ventilation:

- Appareil sans électronique: appuyez sur son bouton marche (Dessin C).

- Appareil avec électronique: cette function s'enclenche par le système électronique situé sur la porte réfrigérateur. (voir tableau des symboles dans chapitre "mise en marche et réglage de l'appareil").

ⓘ **Le ventilateur ne fonctionne pas en continu, sa mise en route dépend de la température interne du réfrigérateur. Il est donc tout à fait normal que par moment il ne soit pas en fonction alors que le bouton marche est correctement enfoncé.**



A. Modèle avec froid brassé
B. Modèle avec froid régulé
C. Détail bouton marche/arrêt
3. Bouton marche/arrêt
4. Aspiration d'air
5. Distribution d'air

Préparation des aliments à mettre au réfrigérateur **FR**

Avant d'introduire des aliments dans votre appareil :

Emballez bien les aliments frais: ils garderont ainsi arôme, couleur, teneur en humidité et fraîcheur. Vous éviterez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmette à d'autres. Seuls les légumes, fruits et salades peuvent être stockés sans emballage dans le bac à légumes.

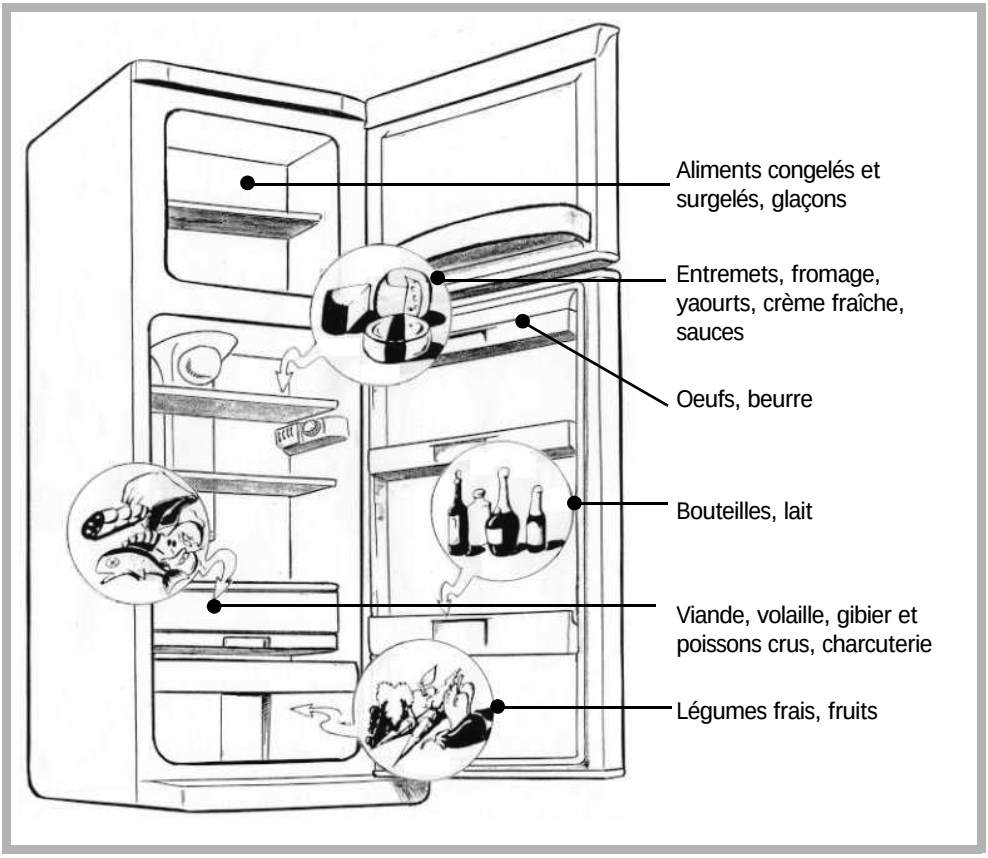
Laissez refroidir les plats et boissons chauds à l'extérieur de l'appareil.

Enlevez les emballages carton autour des pots de yaourt.

Vérifiez bien la date limite de consommation indiquée sur les produits que vous avez achetés. Elle ne doit pas être dépassée.

Rangement des aliments dans votre réfrigérateur

⚠ **La température n'est pas uniforme à l'intérieur de votre réfrigérateur. Certaines zones sont plus froides que d'autres et vous devez stocker les aliments selon leur nature dans la zone appropriée de votre réfrigérateur pour en garantir une bonne conservation en toute sécurité.**


Aliments congelés et surgelés, glaçons
Entremets, fromage, yaourts, crème fraîche, sauces
Oeufs, beurre
Bouteilles, lait
Viande, volaille, gibier et poissons crus, charcuterie
Légumes frais, fruits

Rangement des aliments dans votre réfrigérateur FR

Laissez un espace entre les aliments pour que l'air puisse circuler librement et pour éviter toute contamination entre les différents produits alimentaires.

Ne placez pas les emballages et les aliments en contact avec la paroi au fond de l'appareil: c'est un endroit particulièrement froid et humide de l'appareil, des gouttelettes d'eau et de givre viennent s'y condenser au cours du fonctionnement normal de votre réfrigérateur.

Signalétique “Zone Froide”

La zone la plus froide, signalée par le logo ci-contre, est destinée aux aliments délicats, aux aliments sensibles et hautement périssables: viandes, volailles, poissons, charcuteries, plats préparés, salades composées, préparations et pâtisseries à base d'œufs ou de crème, pâtes fraîches, pâte à tarte, pizza/quiches, produits frais et fromages au lait cru, légumes prêts à l'emploi vendus sous sachet plastique et plus généralement, tout produit frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une température de conservation inférieure ou égale à +4°C.

Modularité de l'agencement de votre réfrigérateur

Votre réfrigérateur-congélateur a été conçu pour vous faciliter le rangement des aliments. Vous pouvez ajuster les clayettes et les balconnets à votre convenance.

L’espace Maxi-Fresh (en fonction des modèles)

Le bac MAXI-FRESH est recommandé pour la conservation de poissons et viandes.

Il peut être déplacé à différents niveaux à l'interieur de votre réfrigérateur si le froid régulé est activé (voir chapitre froid brassé ou régulé).

Optifresh (en fonctions des modèles) **FR**

Le retarder utilise des charbons actifs qui permettent de neutraliser l'éthylène, et donc d'augmenter la durée de conservation des fruits et légumes. La cartouche a une action longue durée, de 3 mois environ.

Première mise en service:

- Dégagez la cartouche de son support (dessin R1).
- Enlevez le film plastique (les instructions sont imprimées sur le film) (dessin R2)
- Activez la temporisation en appuyant sur la pastille (dessin R4).
- Replacez la cartouche sur son support.

Renouvellement de la cartouche:

- Lorsqu'une ligne rouge apparaît sur la temporisation, vous devez changer la cartouche (dessin R4).

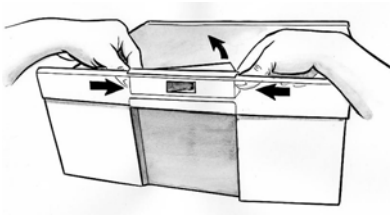
Vous pouvez vous procurer ces recharges:

- Auprès de votre Service Après Vente

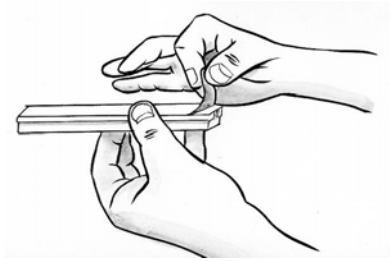
(coordonnées à la fin de ce livret)

- Auprès de votre distributeur dépositaire de la marque Clearit.

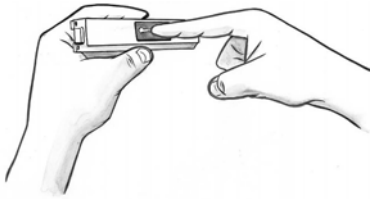
Dessin R1



Dessin R2



Dessin R3



Dessin R4

Produits congelés / produits surgelés FR

Votre appareil domestique vous permet de **congeler** des aliments : il en abaisse la température rapidement à cœur et vous pouvez ainsi les conserver plus longtemps.

La **surgélation** est un processus industriel plus rapide et plus intense que la congélation domestique. Les produits que vous achetez dans le commerce sont des surgelés.

Préparation des aliments à congeler

⚠ **La congélation ne stérilise pas. Il est donc important que vous prépariez vos aliments à congeler en respectant quelques règles simples d'hygiène: lavez-vous les mains avant de toucher les aliments, nettoyez les ustensiles de cuisine qui viennent de servir avant de les utiliser à nouveau.**

Ne congelez que des aliments frais et de qualité. Reportez-vous au tableau "Guide de congélation des aliments" pour savoir quels produits vous pouvez congeler et combien de temps vous pouvez les conserver.

Blanchissez les fruits et les légumes avant de les congeler afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamines: plongez-les quelques instants dans de l'eau bouillante.

Répartissez les aliments que vous voulez congeler en petites portions individuelles correspondant à un repas. De petites portions sont plus rapidement congelées à cœur.

Emballez les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se dessèchent. Utilisez pour cela des sachets en plastique, des films polyéthylène, des feuilles d'aluminium ou des boîtes adaptées à la congélation.

Si vous utilisez des sachets en plastique, comprimez-les pour en chasser l'air avant de les fermer hermétiquement.

⚠ **Ne mettez jamais de bouteilles ou bocaux contenant des liquides au congélateur sauf s'ils ne sont remplis qu'au 2/3 de leur capacité: la congélation dilate les liquides et le récipient risquerait d'exploser.**

Notez sur chaque emballage :

- la date de congélation
- la date limite de consommation
- le type d'aliment contenu
- le nombre de portions contenues

Si vous achetez des produits surgelés, prenez-les en dernier lorsque vous faites vos courses. Vérifiez bien :

- que leur emballage n'est pas abîmé
- qu'ils ne sont pas recouverts d'une couche de givre (cela signifierait qu'ils ont été partiellement décongelés).

Emballez-les dans un sac isotherme ou dans du papier journal, transportez-les rapidement, rangez-les immédiatement.

Respectez la date limite de conservation indiquée sur leur emballage. Votre appareil est doté d'un compartiment congélation ****, il vous permet de conserver des produits surgelés de façon optimale.

Guide de congélation des aliments FR

Viande fraîche

Produit	Validité
Agneau petits morceaux	8 mois
Porc rôti	5 mois
Porc côtes	4 mois
Boeuf bouilli, rosbif	10 mois
Boeuf biftecks, entrecôtes, en sauce, Veau rôti	8 mois
Veau biftecks, côtelettes	10 mois
Viande hachée	4 mois
Abats	3 mois
Saucisses	2 mois

Nous vous conseillons de décongeler complètement la viande avant de la cuisiner, afin d'éviter qu'elle ne cuise plus vite à l'extérieur qu'à l'intérieur, à l'exception des petites tranches panées, qui peuvent être sautées directement à feu doux/moyen, et des viandes bouillies.

Animaux de basse-cour

Préparez-les plumés/écorchés, étripés, éventuellement coupés en morceaux, lavés et essuyés.

Produit	Validité
Canard	4 mois
Lapin	6 mois
Poule pour bouillon	7 mois
Oie	4 mois
Poulet	10 mois
Dinde	6 mois
Abats	3 mois

Gibier

Préparez-le plumé/écorché, étripé, éventuellement coupé en morceaux, lavé et essuyé.

Produit	Validité
Canard sauvage, Bécasse, Faisan	8 mois
Lièvre	6 mois
Perdrix, Caille	8 mois

Poisson

Produit	Validité	Préparation
Carpe	2 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête. Lavez, essuyez et surgelez
Brochet		
Turbot		
Saumon		
Maquereau		
Tanche		
Truite		
Daurade	3 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête, lavez, mettez-la pendant 30 secondes dans de l'eau froide salée, essuyez et surgelez.
Sole		

Guide de congélation des aliments FR

Aliments cuisinés

La durée de conservation des plats cuisinés diminue si vous vous servez de lard ou de bacon pour relever les plats.

Produit	Validité	Cuisson de préparation
Sauce au jus de viande	3 mois	mi-cuisson
Sauce à la tomate		à point
Minestrone aux légumes	2 mois	sans pâtes
Lasagnes	4 mois	mi-cuisson
Rôtis	2 mois	à point
Rouelle de veau	1 mois	mi-cuisson
Viandes en sauce	3 mois	
Civets de gibier	2 mois	à point
Poisson cuit à l'eau, Poisson au four	2 mois	mi-cuisson
Poivrons, aubergines, courgettes farcies avec de la viande		
Champignons sautés avec ail et persil, ratatouille de poivrons		
Epinards cuits à l'eau		
Pizza	6 mois	à point

Mettez directement sur le feu ou au four, sans décongeler.

Légumes

Nous vous conseillons de blanchir les légumes à la vapeur, afin qu'ils ne perdent ni leurs vitamines ni leurs sels minéraux dans l'eau de cuisson. Ainsi, vous n'aurez pas non plus besoin d'attendre qu'ils soient secs pour les congeler, il suffira d'attendre qu'ils refroidissent.

Produit	Validité	Préparation	Temps de blanchiment
Asperges	12 mois	Lavez et retirez les fils	2 minutes
Choux, chou-fleur	6 mois	nettoyez, coupez en morceaux	2 minutes (1)
Artichauts	12 mois	Enlevez les feuilles externes	6 minutes (1)
Haricots		Ecossez	3 minutes
Haricots verts		Lavez, enlevez les queues	4 minutes
Champignons		Nettoyez	2 minutes (1)
Aubergines		Lavez, coupez en tranches	4 minutes (2)
Poivrons (3)		Lavez, coupez en tranches, enlevez les graines	ne pas les blanchir
Petits pois, Tomates (3)		Ecossez et congelez immédiatement en les disposant sur une seule couche puis enveloppez	
Persil, basilic	8 mois	Lavez	
Epinards	12 mois		2 minutes
Jardinière pour minestrone (céleri, carottes, bettes, poireaux, etc.)		Lavez, coupez en morceaux, divisez en portions. N'y mettez pas de pommes de terre, elles noircissent.	ne pas les blanchir

(1) Mettez un peu de vinaigre et de citron dans l'eau de cuisson (eau acidulée).
(2) Saumurez avant de procéder à la cuisson.
(3) Lors de la décongélation, ces légumes se réduisent en bouillie, car ils contiennent énormément d'eau. Nous vous conseillons donc de décongeler uniquement si vous avez l'intention de les manger cuits.

En général, les légumes sont meilleurs s'ils sont cuits directement sans être décongelés. Réduisez les temps de cuisson en tenant compte du blanchiment avant la congélation.

Guide de congélation des aliments **FR**

Fruits

Les fruits devront être recouverts de sucre ou de sirop, suivant les cas. La quantité de sucre à utiliser pour la conservation est d'environ **250 gr. pour 1 kilo de fruits**. Les sirops sont utilisés dans des pourcentages variables; on les prépare en faisant bouillir de l'eau sucrée. Les différentes concentrations sont les suivantes:

- solution à 30%, sucre 450 gr. par litre d'eau;
- solution à 40%, sucre 650 gr. par litre d'eau;
- solution à 50%, sucre 800 gr. par litre d'eau;

Pour que la couleur des fruits ne soit pas altérée, mettez-les dans du jus de citron avant de les recouvrir de sucre, ou bien versez du jus de citron dans le sirop. Les récipients de fruits à congeler devront rester une heure au réfrigérateur avant d'être introduits dans le congélateur. Les fruits devront être entièrement recouverts de sirop.

Produit	Validité	Préparation
Abricots	8 mois	Lavez, dénoyautez, sirop à 30%
Ananas	10 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 50%
Oranges		Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Cerises		Lavez, dénoyautez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Fraises	12 mois	Lavez, retirez le pédoncule et recouvrez de sucre
Melon		Epluchez, coupez en tranches, retirez les graines, recouvrez de sirop à 30%
Pêches	8 mois	Epluchez, dénoyautez, coupez en tranches, recouvrez de sirop à 50%
Pamplemousse	12 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Jus d'agrumes	10 mois	Pressez, retirez les pépins, sucrez à volonté
Prunes	12 mois	Lavez, dénoyautez, recouvrez de sucre ou de sirop à 50%
Raisin		Séparez les grains de la grappe, lavez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Myrtilles, mûres, cassis, framboises, groseilles	10 mois	Lavez, retirez les pédoncules, recouvrez de sucre

Pain

On peut le conserver **2 mois**. Décongelez au four à 50 °C, en l'allumant après y avoir mis le pain.

Beurre et fromage

Congelez le beurre et le fromage en les divisant par morceaux pour une consommation hebdomadaire. Le beurre et les fromages durs (ex. parmesan) se conservent **8 mois**, les autres fromages **4 mois**. On doit les décongeler dans le réfrigérateur en veillant à la condensation qui se formera sur ces produits.

Rangement des aliments dans votre congélateur **FR**

Ne mettez pas les aliments frais à côté de ceux qui sont déjà congelés afin d'éviter de provoquer une augmentation de la température de ces derniers.

ⓘ **Le poids maximum d'aliments que vous pouvez congeler par 24 heures est indiqué sur la plaque signalétique (située à l'intérieur de la partie réfrigérateur de votre appareil, sur la paroi gauche en bas) sous la dénomination: "CAPACITE DE CONGELATION/FREEZING CAPACITY (kg/24h)".**

Décongélation des aliments

Vous pouvez décongeler des aliments de cinq façons différentes :

- en les mettant plusieurs heures dans la partie réfrigérateur de votre appareil
- en les laissant décongeler doucement à température ambiante
- au four traditionnel à température très douce (40/50°C)
- au four à micro-ondes
- en les cuisant directement

La décongélation dans le réfrigérateur est la méthode la plus lente mais la plus sûre.

⚠ **Ne re-congelez jamais des aliments qui ont été décongelés, même partiellement, sans les avoir cuisinés au préalable.**

⚠ **Nous vous déconseillons de porter directement à la bouche des produits à peine sortis du congélateur (glaces, glaçons...): ils sont alors à une température très basse et vous risqueriez des brûlures de froid. Evitez de toucher des aliments congelés ou surgelés avec des mains mouillées: elles risqueraient de rester collées. Nous vous conseillons de ne décongeler vos aliments que pour une utilisation immédiate.**

Dégivrage de votre congélateur

Effectuez un dégivrage quand une couche de givre et de glace de 5 à 6 mm s'est formée à l'intérieur du congélateur. Cette épaisseur de glace empêche le bon fonctionnement de votre congélateur, réduit son efficacité et entraîne une plus grande consommation d'énergie.

Retirez du congélateur tous les produits qu'il contient. Placez les dans des sacs isothermes ou emballez-les dans du papier journal et mettez-les dans un lieu frais.

Eteignez votre appareil en plaçant le thermostat sur la position ●. Maintenez ouverte la porte de la partie congélateur de votre appareil.

Posez une casserole d'eau chaude sur une petite planche de bois ou un dessous de plat afin de l'isoler, et mettez le tout dans votre congélateur pour accélérer le dégivrage.

⚠ **N'utilisez en aucun cas de radiateur, de sèche-cheveux ou tout autre appareil électrique ni de couteaux ou autres objets en métal pour accélérer le dégivrage, vous pourriez endommager votre appareil de façon irrémédiable.**

Nettoyez votre congélateur avant de régler à nouveau le thermostat comme indiqué dans le chapitre "Réglage de la température de votre réfrigérateur" et de remettre les produits en place. (voir chapitre Nettoyage de votre appareil).

⚠ **Avant toute opération d'entretien, débranchez votre appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez directement la fiche.**

Nettoyage de votre appareil

⚠ **Nous vous conseillons, pour une meilleure hygiène et une conservation des aliments en toute sécurité, de nettoyer et désinfecter régulièrement votre appareil.**

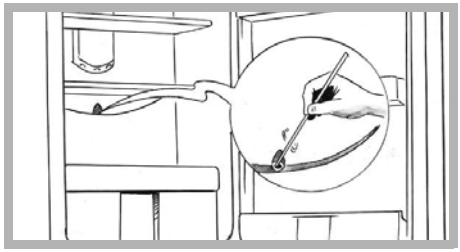
Retirez de votre appareil tous les produits qu'il contient. Placez les dans des sacs isothermes ou emballez-les dans du papier journal et mettez-les dans un lieu frais.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de votre appareil avec du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau (1 cuillère à soupe pour 4 litres d'eau). N'utilisez pas d'alcool, de poudres abrasives ou de détergents qui pourraient abîmer les surfaces.

⚠ **N'utilisez pas de nettoyeur à jet de vapeur haute pression. La vapeur brûlante pourrait endommager les surfaces et les circuits électriques. Vous seriez exposés à un risque d'électrocution.**

Rincez à l'eau, essuyez avec un chiffon.

Vérifiez périodiquement que l'orifice d'évacuation des eaux de dégivrage n'est pas obstrué, et nettoyez-le à l'aide d'un bâtonnet comme indiqué sur le dessin.

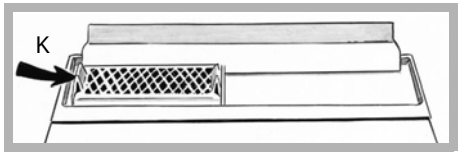


N'oubliez pas, de temps à autre, de nettoyer le condenseur qui se trouve à l'arrière de l'appareil (voir chapitre "Description de votre appareil"). Utilisez pour cela un pinceau sec ou, encore mieux, votre aspirateur.

Re-branchez votre appareil, ajustez si nécessaire le thermostat du réfrigérateur comme indiqué dans le chapitre "Réglage de la température de votre réfrigérateur" .

Attendez 3/4 heures avant de remettre en place les aliments dans votre appareil.

Le bac à légumes est équipé d'un filtre qui permet de réguler le niveau d'humidité pour une conservation optimale des aliments. Pour effectuer le nettoyage du filtre: enlever le dessus de bac à legumes, démonter le couvercle, enlever le filtre "K" et le laver sous l'eau courante.

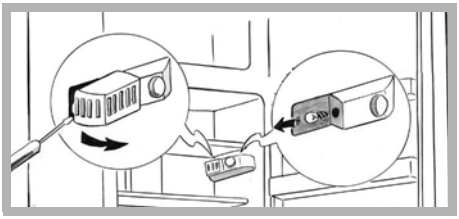


Changement de l'ampoule

⚠ **Débranchez votre appareil du réseau électrique.**

- Enlevez le cache transparent en le déclippant.

- Remplacez l'ampoule par une autre ampoule du même modèle (15 WATT max.) remettez le cache en place et re-vissez la vis qui le maintient.



Clearit

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandos d'utiliser les produits d'entretien **Clearit**.

L'expertise des professionels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien des vos appareils èlectroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

Bruits, désagréments ou petites pannes **FR**

Bruits de fonctionnement normaux

Afin que la température choisie reste constante, votre appareil déclenche régulièrement son moteur. Les bruits qui en résultent sont des bruits de fonctionnement tout à fait normaux, ils diminuent automatiquement dès que votre réfrigérateur a atteint la température souhaitée. Ces bruits sont les suivants:

BRUIT	CAUSE
Bourdonnements	Viennent du moteur. Ces bourdonnements peuvent être brièvement plus forts lorsque le moteur s'enclenche.
Gargouillis ou bourdonnements légers	Viennent de la circulation du fluide de réfrigération dans les tubulures de votre réfrigérateur.
Déclics	Ils sont toujours perçus lorsque le thermostat enclenche ou coupe le moteur.
Léger bruit de fond	Si votre appareil est équipé d'un ventilateur (en fonction des modèles), l'air circulant à l'intérieur de l'appareil engendre un léger bruit de fond.

Désagréments ou petites pannes

Quelques incidents peuvent survenir lors de l'utilisation de votre appareil. Avant d'appeler le service-après-vente, vérifiez à l'aide du guide ci-après si vous ne pouvez-pas y remédier par vous même:

INCIDENT	CONSEIL
Bruits inhabituels	- vérifiez le réglage des pieds de votre appareil et sa stabilité. - vérifiez qu'il ne soit pas en contact avec un mur. - vérifiez que toutes les pièces amovibles (bacs, clayettes...) sont bien en place. - vérifiez si les bouteilles ou récipients que vous avez placés dans votre appareil ne se touchent pas.
Le réfrigérateur ne produit pas assez de froid	- vérifiez si le thermostat est bien réglée comme indiqué dans le chapitre "Réglage de la température de votre réfrigérateur". - si vous avez mis dans votre réfrigérateur une très importante quantité d'aliments, veillez à réajuster le thermostat comme indiqué dans le chapitre "Réglage de la température de votre réfrigérateur". - veillez à ne pas ouvrir trop souvent la porte de votre appareil ou à ne pas la laisser ouverte.
Votre appareil ne produit pas du tout de froid	- vérifiez si le thermostat n'est pas sur la position ● - vérifiez si votre appareil est bien branché. - vérifiez si le disjoncteur de votre maison n'est pas coupé, si le fusible n'a pas sauté ou n'est pas dévissé.

Bruits, désagréments ou petites pannes **FR**

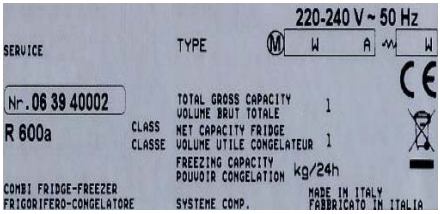
INCIDENT	CONSEIL
Du givre se forme à l'intérieur de votre appareil	- veillez à ne pas ouvrir trop souvent la porte de votre appareil ou à ne pas la laisser ouverte.
Les parois extérieures sont chaudes	- c'est tout à fait normal, cela permet d'éviter que de la buée ne se forme à l'extérieur de votre appareil.
Des gouttes d'eau apparaissent sur la paroi extérieure de votre appareil	- lorsque le chauffage de votre domicile n'est pas allumé (par exemple au printemps et en automne), et que l'air ambiant est chargé en humidité, il peut arriver qu'un peu de buée vienne se condenser sur les parois externes de votre appareil. Ce n'est aucunement dangereux et votre appareil continue à fonctionner tout à fait correctement
Des gouttelettes d'eau ou de glace se forment sur la paroi au fond de l'appareil	- c'est tout à fait normal. C'est un endroit particulièrement froid et humide de l'appareil, des gouttelettes d'eau et de givre viennent s'y condenser au cours du fonctionnement normal de votre appareil. Ce givre est régulièrement éliminé lors des phases de dégivrage automatique de votre réfrigérateur.
La congélation de certains aliments n'est pas complète	- il est tout à fait normal que les aliments qui contiennent beaucoup de sucres, de graisses ou d'alcool ne soient pas entièrement congelés et restent partiellement mous (glaces, jus de fruits...).
Des gouttes stagnent au fond de l'appareil	- vérifier si l'orifice d'évacuation des eaux de dégivrage n'est pas obstrué. Si c'est le cas débouchez-le à l'aide d'un bâtonnet ou d'un fil métallique comme indiqué dans le chapitre "Entretien courant de votre appareil".
Les viandes congelées présentent des rayures blanches	- vérifiez si le thermostat de votre appareil est bien réglée et n'est pas sur une température trop basse (voir chapitre "Réglage de la température de votre réfrigérateur"). - vérifiez si vous n'avez pas conservé ces viandes trop longtemps au congélateur à l'aide du tableau que vous trouverez dans le chapitre "Guide de congélation des aliments".
La porte est difficile à ouvrir	- il est normal que la porte offre une certaine résistance à l'ouverture, en particulier lorsque vous venez tout juste de la fermer: il se crée dans votre appareil une petite dépression qui sert à assurer une parfaite étanchéité de la porte. Il suffit d'attendre quelques instants avant de la ré-ouvrir.
La lumière à l'intérieur du réfrigérateur est éteinte	- vérifiez si le thermostat n'est pas sur la position ● - vérifiez si votre appareil est bien branché. - vérifiez si le disjoncteur de votre maison n'est pas coupé, si le fusible n'a pas sauté ou n'est pas dévissé. - vérifiez si l'ampoule n'est pas grillée et reportez-vous au chapitre "Changement de l'ampoule".

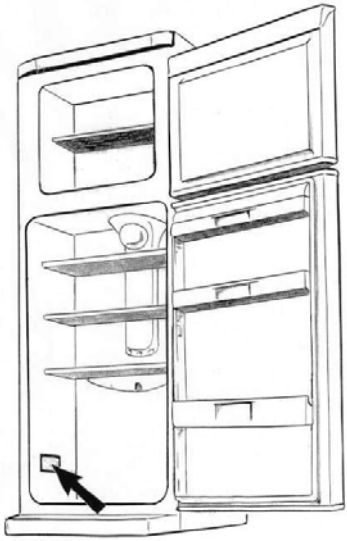
Service après-vente **FR**

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la partie réfrigérateur de votre appareil, sur la paroi gauche en bas.





PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE.**

Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque:

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

Pour communiquer:

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire: Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au:

0892 02 88 01*

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Brandt Appliances - SAS au capital de 4.000.000 euros, RCS Nanterre sous le n 440 302 347

174.6045.0

Contents EN

1 Safety and the environment
- Safety instructions 29
- Respecting the environment and saving energy 30
- BIOCARE - anti-bacterial walls 30

2 Description of your appliance

3 How to carry out your initial installation
- Reversing the direction the doors open 32
- Installing your appliance 34
- Electrical connection 35

4 How to use your refrigerator
- Setting your refrigerator's temperature 36
- Mixed or regulated cold (depending on the model) 37
- Preparing food for the refrigerator 38
- Arranging food in your refrigerator 38
- Your refrigerator's modular layout 39
- The Maxi-Fresh area (depending on the model) 39
- Automatic defrosting 39
- Anti-odour system (depending on the model) 40

5 How to use your freezer
- Frozen and deep-frozen food 41
- Preparing food for freezing 41
- Food freezing guide 42
- Arranging food in your freezer 45
- Defrosting food 45
- Automatic defrosting of your freezer 45

6 Ongoing maintenance of your appliance
- Cleaning your appliance 46
- Changing the light bulb 47
- Clearit 47

7 Noises, inconveniences and minor breakdowns
- Normal operating noises 48
- Inconveniences or minor breakdowns 48

This guide to installing and using your fridge-freezer is applicable to several models. There may be slight differences between your appliance's details and features and those described here.

As you read through the guide, you will come across the following symbols, to warn you of:

⚠ **Safety precautions that must be observed**

⚠ **Danger of a gas bursting into flame**

⚠ **An electrical danger**

ⓘ Important information and advice

Brandt

Dear Customer,

*You have just acquired a **BRANDT fridge-freezer** and we would like to thank you.*

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

*In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of dishwasher, washing machine and dryer, freezers, cooker range and oven, cooking hobs and ventilation hoods, that you can coordinate with your new **BRANDT fridge-freezer**.*

*Visit our website **www.brandt.com** where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.*

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.

Warning:

Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

www.brandt.com

Safety instructions EN

This appliance is intended for domestic use only. It has been designed for preserving and freezing food.

⚠ **The following instructions are for your own safety and should be observed without fail. We can neither be held responsible, nor uphold the guarantee in case of failure to observe these recommendations, which may lead to material damage or physical injury.**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Your appliance must be installed, fixed if necessary and used in compliance with the instructions in this operating and installation instructions manual in order to avoid any damage and/or danger due to any lack of stability or faulty installation.

⚠ **If the appliance has been delivered to your home in a horizontal position, stand it upright and then wait 2 hours before plugging it in. A small amount of oil may have flowed into the refrigeration circuit, and you must allow time for this to flow back towards the motor before connecting the appliance. Failure to do so may damage the appliance.**

- If you appliance is fitted with castors, please remember that they are only designed to assist in small movements. Do not use them for longer journeys.

- Carry out an initial cleaning operation (see the section on "Installing your appliance") before connecting your appliance to the electrical supply. Disconnect your appliance prior to performing any maintenance operation. Grasp the plug directly, instead of pulling on the power cable.

- Do not place bottles or jars containing liquids in the freezer unless they are only two-thirds full: freezing causes liquids to expand, which can cause the container to explode.

- Do not use any other method than those we recommend in this manual for speeding up defrosting.

- Do not use electrical equipment inside compartments designed for preserving frozen food unless the manufacturer recommends otherwise.

- Do not let children play with the appliance and keep your pets well away from it.

- Worn out appliances must be rendered unusable. Unplug and cut the electric cable flush with the appliance. Render the door catch unusable or, better still, remove the door, so as to ensure that no child or animal risks being shut inside whilst playing.

- If a problem arises that you are unable to resolve using the advice given (see the "Noise, inconveniences, minor breakdowns" section), please contact an official after-sales service or a qualified professional.

⚠ **Your appliance's refrigeration circuit is filled with isobutane refrigerant (R600a), a natural, non-polluting gas that is, however, inflammable. Ensure that none of the components in your appliance's refrigeration circuit have been damaged during transport or installation. If you detect any damage, keep your appliance away from flames or any type of source of heat or combustion and ventilate it location.**

Respecting the environment and saving energy EN

To reduce your appliance's electrical consuption:

- Install it in a suitable place (see "Installation of your appliance" section).

- Leave the door open as little as possible. Do not place food that is still hot in your refrigerator or freezer, particularly in the case of soups or dishes that release a lot of steam.

- Ensure that you appliance operates optimally by not allowing too much frost to build up in the freezer (de-frost it when the frost is more than 5-6 mm thick) and clean its condenser periodically (See the "Ongoing maintenance of your appliance" section).

- Periodically check the door seals and make sure that the doors close firmly. If they do not, lease contact our After-sales service.

In compliance with the latest legislation concerning environmental protection, your appliance does not contain any CFCs. Instead it uses a gas called R600a. The exact type of refrigerant used in your appliance is also clearly indicated on the identification plate inside your appliance's refrigerator section, low down on the left-hand wall.

R600a is a non-polluting gas that does not harm the ozone layer and whose contribution to the greenhouse effect is virtually zero.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate that in countries that are a members of the European Union the used appliances should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

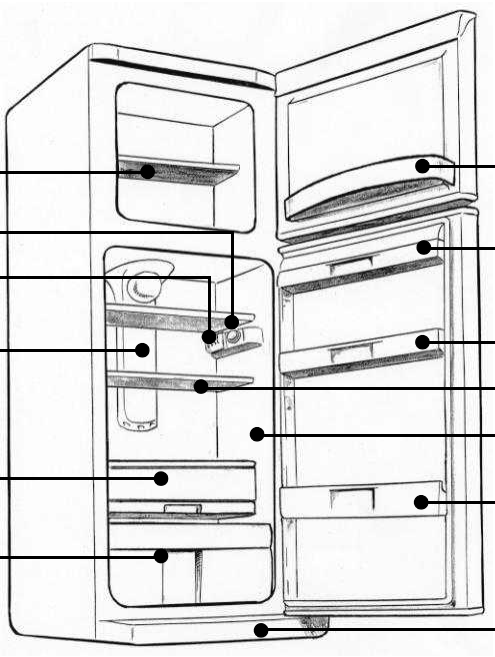
We thank you doing your part to protect the environment.

BIOCARE - anti-bacterial walls

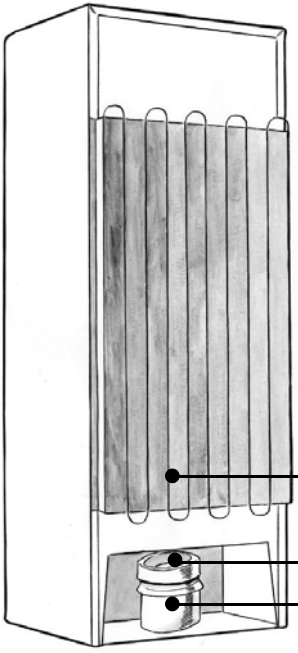
This is a specific coating on the lining of your refrigerator consisting of silver ions, which prevent bacteria from developing.

The anti-bacterial coating does not require any particular treatment and remains active throughout your appliance's operating life.

However, you must clean your appliance regularly. See the section on "Cleaning your appliance".



* depending on the models



This guide to installing and using your fridge-freezer is applicable to several models. There may be slight differences between your appliance's details and features and those described here.

Reversing the direction the doors open **EN**

The doors normally open to the left (hinges on the right); if you wish to open the door to the right, you can modify the direction in which it opens by following the instructions below. To ensure correct installation, please scrupulously follow the directions and the sequence of operations below.

1. Gently tilt the appliance backwards (with the doors facing upwards).

2. Remove the plinth by pulling the lugs **A** on the lower part towards you and swivelling the plinth upwards to disengage it (R1). Remove cover **B** from its housing on the left and insert it in the housing on the right (R2).

3. Remove the bottom hinge pin and release it from its housing **C**; retrieve the plastic distance piece placed between the door and the hinge on the pin; unscrew the bottom hinge **D** and screw the pin into the left-hand hole in the hinge (R3).

4. Remove the refrigerator's door (R3).

5. Unscrew the middle hinge **E**, taking care not to lose the plastic distance pieces inserted on the pin (R3).

6. Remove the covers **G** on top of the freezer's door (R4).

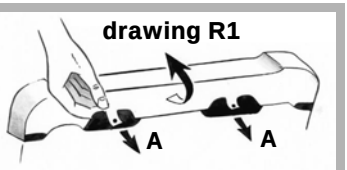
7. Free the freezer's door from the top hinge (R4).

8. Remove the screw and the covers **F** on the left-hand side of the appliance and insert them in the holes on the right-hand side (R3).

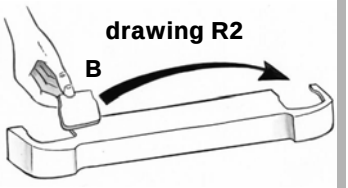
9. Remove the covers **H** from the control panel (R5).

10. Unscrew and remove the top right-hand hinge **I** (R5).

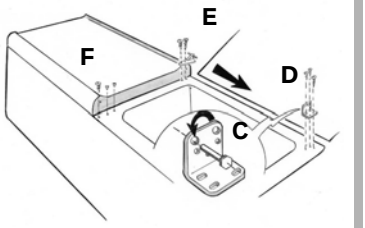
drawing R1



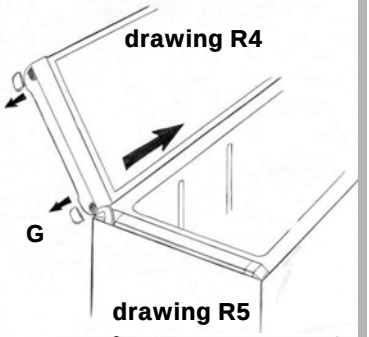
drawing R2



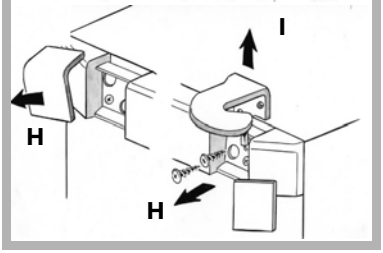
drawing R3



drawing R4

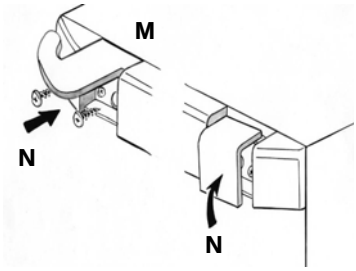


drawing R5

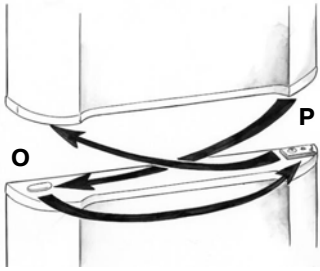


11. Take the top left-hand hinge from the accessories bag and it into the housing on the left on the control panel **M** . Fasten it with the two screws (R6).
12. Insert the covers **N** and fasten them onto the control panel (R6).
13. So as not to lose the top right-hand hinge, which you may need later, store it in the accessories bag.
14. Remove the hole covers **O** on the left-hand side of the refrigerator's door (R7).
15. Unscrew the metal door stop **P** on the right-hand side of the refrigerator's door, turn it over and screw it to the left-hand side of the freezer's door, aligning the hole in the plate with the one in the door (R7). Unscrew the metal door stop **P** on the right-hand side of the freezer's door, turn it over and screw it to the left-hand side of the refrigerator's door, aligning the hole in the plate with the one in the door (R7).
16. Insert the hole cover **O**, previously placed on the left-hand side of the refrigerator's door on the right-hand side of the same door (R7).
17. Insert the freezer's door in the top hinge (R8).
18. Insert the middle hinge and screw it in place, checking that the plastic distance pieces are correctly inserted on the pin (R8).
19. Insert the refrigerator's door into the middle hinge (R8).
20. Insert the bottom hinge into the refrigerator's door, checking that the plastic distance piece is correctly inserted on the pin between the hinge and the door. Screw the hinge in place (R8).
21. Re-install the plinth.
22. Insert the upper covers .
23. Return the appliance to vertical position.

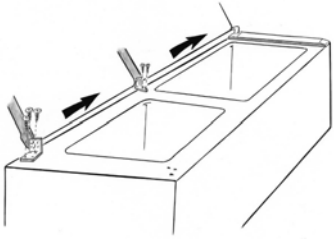
drawing R6



drawing R7



drawing R8



⚠ **Wait two hours before restarting your refrigerator.**

Installing your appliance EN

⚠ **Your appliance must be installed in compliance with the instructions given in this "Operating and installation instructions manual" in order to keep your food under optimum conditions and with optimal energy consumption.**

- The appliance should be installed in a dry, well-ventilated room.

- Avoid balconies, verandas, and patios: the excessive heat in summer and the cold in winter could prevent your appliance from functioning properly, or may even damage it.

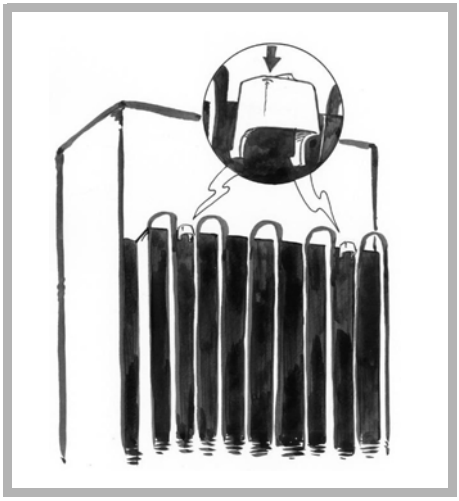
- Do not place your appliance near a heat source such as an oven or radiator.

- Your appliance has been designed for optimum functioning at a certain ambient temperature; it is designed for a particular "climate class". This climate class is clearly indicated on the identification plate situated on the inside of your appliance, low down on the left wall. Outside of this temperature range, the performance of your appliance may be reduced.

Climate Class	Ambient temperature
N	+16°C to +32°C
N-ST	+16°C to +38°C
N-T	+16°C to +43°C
SN	+10°C to +32°C
SN-ST	+10°C to +38°C
SN-T	+10°C to +43°C
ST	+18°C to +38°C
T	+18°C to +43°C

- Maintain a minimum distance between your appliance and the other units: 3 to 5 cm at the sides, or 10 cm if your appliance is close to a wall, and 10 cm above to ensure good circulation of air all around the appliance.

- Position the appliance at a suitable distance from the wall using the spacers provided in the accessories packet. The spacers should be mounted on the back of the appliance (see Drawing).



ⓘ Once you have installed your appliance, adjust its feet so that it is tilting backwards slightly: this helps the door to close correctly.

⚠ **Before placing any food in your appliance, clean it inside and out with a bicarbonate of soda solution (1 dessertspoon of bicarbonate to 4 litres of water). Do not use alcohol, scouring powder or detergents, which could damage the surfaces. See the section on "Cleaning your Appliance".**

Electrical connection EN

⚠ **For your own safety, you must comply with the instructions given below.**

The electrical installation must comply with Standard NF C *15-100**, in particular concerning the Earth.**

Three-core flex 3x2.5 mm², 230V single-phase connected to:

- A 20A single-phase 230V-50Hz supply
- An ELCB and an individual fuse (10 or 16A depending on the model)

We cannot be held responsible for any incident caused by faulty electrical installation.

⚠ **Recommendations for the electrical installation of your appliance:**

- Do not use extension leads, adaptors, or socket strips.

- Always make sure your circuit is earthed.

- The socket must always remain accessible, yet be out of the reach of children.

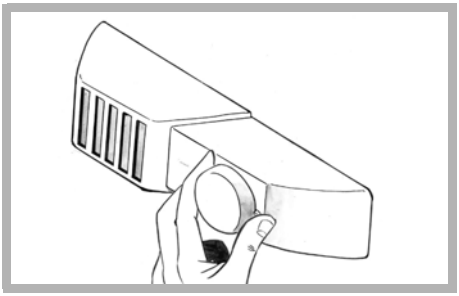
⚠ **If you have any doubts, contact your installer.**

Your appliance is compliant with European Directives CEE/73/23 (low voltage directive), CEE/89/336 (electromagnetic compatibility) and CEE/96/57 (energy efficiency) as well as their modifications.

⚠ **If the appliance has been delivered to your home in a horizontal position, stand it upright and then wait 2 hours before plugging it in. A small amount of oil may have flowed into the refrigeration circuit, and you must allow time for this to flow back towards the motor before connecting the appliance. Failure to do so may damage the appliance.**

⚠ **Carry out an initial cleaning operation (see the section on "Installing your appliance") before connecting your appliance to the electrical supply. Disconnect your appliance prior to performing any maintenance operation. Grasp the plug directly, instead of pulling on the power cable.**

⚠ **"In case of damage, the supply cord must be replaced by the technical assistance service or a person with a similar title, in order to prevent any risk."**



Manipulating the thermostat

To adjust the temperature, set the thermostat knob on one of the surrounding figures. Position 1 corresponds to the least cold setting: the higher the number, the colder the temperature setting.

When the thermostat is in position ●, your refrigerator is off .

⚠ **The appliance is always powered.**

Temperature indicator and "Cold Zone" symbols

You will find the symbol opposite in your refrigerator. It clearly shows the location of your appliance's coldest zone: the temperature here is +4°C or less. A temperature indicator here enables you to check that your refrigerator is working correctly:

Temp. to set Correct temp.

Drawing 1 - Temperature indicator

⚠ **Prolonged opening of the door will cause the internal temperature to rise. You must therefore read the indicator within 30 seconds of the door being opened for the reading to be correct.**

Setting the temperature

When putting your appliance into service, set the thermostat to a medium position.

Check the temperature indicator 4 hours after putting your appliance into service, or after any change in the thermostat setting, observe the temperature light (Drawing 1):

- If the indicator is still black, lower the temperature gradually by selecting a higher number around the thermostat and checking the temperature indicator again after 4 hours. Repeat this operation as many times as necessary.

- If the indicator goes green and "OK" is indicated, the temperature in your refrigerator is correctly set.

⚠ **Your refrigerator's internal temperature is closely linked to the ambient temperature, how frequently the door is opened and the amount and temperature of the food you have put in your refrigerator. You must therefore check the temperature indicator regularly and adjust the setting if necessary, as explained above.**

Mixed or regulated cold (depending on the model) EN

This guide to installing and using your fridge-freezer is applicable to several models. Your appliance is equipped with one or other of these functions. You can check very quickly by comparing your refrigerator to the illustrations on this page.

Your appliance is equipped with a cold air ventilation system:

- Mixed cold (A): the fan mixes the air in the refrigerator section, providing greater temperature homogeneity and avoiding condensation forming on the glass shelves.

- Regulated cold (B): a distribution column directs the air to every level, providing a very homogeneous temperature and avoiding any condensation forming on the shelves.

Apart from these everyday advantages, we recommend that you use the fan:

- When the climatic conditions are extreme (e.g. a heat wave)

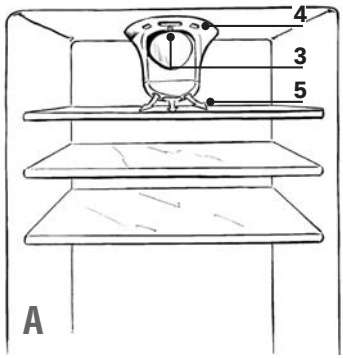
- If you have just placed a large amount of food in your appliance's refrigerator section.

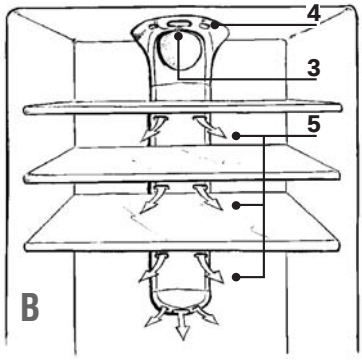
To start the fan:

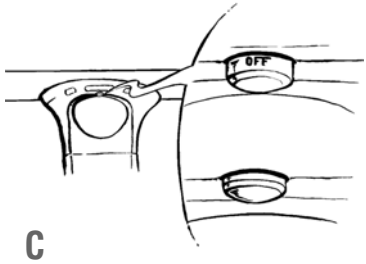
- Press the ON button (Drawing C)

- Appliance with electronics: this function is initiated by electronic system (See the symbols table in the section "Switching on and adjusting the appliance").

The fan does not operate continuously. When it starts up depends on the refrigerator's internal temperature. It is therefore quite normal for the fan not to operate sometimes when the Start button has been correctly pressed.







A. Model with mixed cold
B. Model with regulated cold
C. Detail of the Start/Stop button
3. Start/Stop button
4. Air suction
5. Air distribution

Preparing food for the refrigerator EN

Before placing food in your appliance:

Carefully wrap fresh foods: they will then keep their flavour, colour, humidity content and freshness. You also avoid the taste of some foods contaminating the taste of others. Only vegetables, fruit and salad vegetables can be stored in the vegetable compartment without being packed.

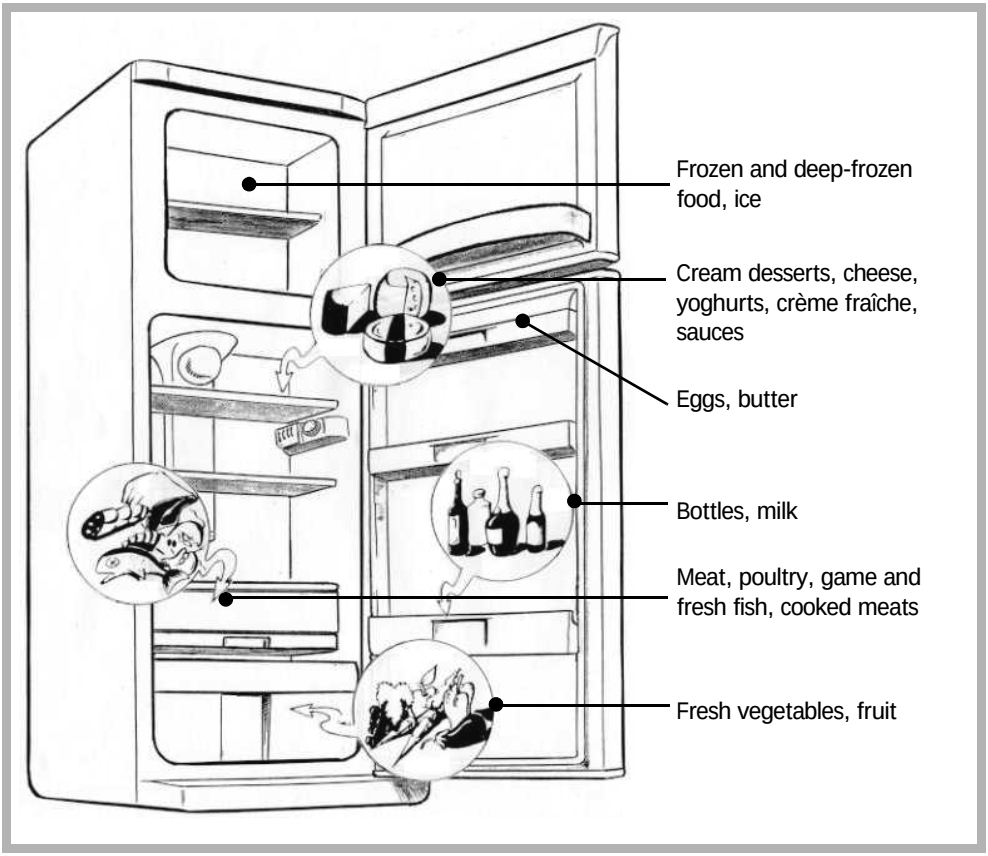
Let hot dishes and drinks cool down outside the appliance.

Remove the cardboard packs from around yoghurt pots.

Check the consume-by dates on the products you have bought. You should not exceed these.

Arranging food in your refrigerator

⚠ **The temperature inside your refrigerator is not uniform. Some areas are colder than others and you must store your food in the appropriate areas according to their type to ensure that they can be kept safely.**


Frozen and deep-frozen food, ice
Cream desserts, cheese, yoghurts, crème fraîche, sauces
Eggs, butter
Bottles, milk
Meat, poultry, game and fresh fish, cooked meats
Fresh vegetables, fruit

Arranging food in your refrigerator EN

Leave a space between the food items to allow the air to circulate freely and avoid different products contaminating each other.

Do not put packages and food in contact with the wall at the back of the appliance: this is a particularly cold and damp area of the appliance and water droplets and frost condense there as part of your refrigerator's normal operation.

"Cold Zone" symbols

The coldest area, indicated by the logo opposite, is designed for delicate, sensitive and highly perishable food: meat, poultry, fish, cooked meats, prepared dishes, ready-made salads, egg or cream-based dishes and pastries, fresh pasta, pastry, pizza/quiches, fresh produce and raw milk cheese, ready-to-use vegetables sold in plastic bags and, more generally, any fresh product whose consume-by date is linked to its storage at a temperature of +4°C or below.

Your refrigerator's modular layout

Your refrigerator has been designed to make arranging food in it easy. You can adjust the shelves and the racks to suit your wishes.

The Maxi-Fresh area (depending on the model)

The MAXI-FRESH compartment is recommended for storing fish and meat. It can be moved to different levels inside your refrigerator if the Regulated Cold system is activated (see the section on Mixed or regulated Cold).

Automatic defrosting

The refrigerator section of your appliance defrosts fully automatically. The water created by defrosting flows to a collection tank situated over the motor. The heat the motor releases evaporates the contents of this tank.

ⓘ **It is quite normal for droplets of water or frost to appear on the wall at the back of your refrigerator. This is a particularly cold and damp area in your appliance and water droplets and frost condense out as part of your appliance's normal operation. This frost is removed regularly during your refrigerator's automatic defrosting phases.**

Anti-odour system (depending on the model) **EN**

This uses activated carbon to neutralise the ethylene and therefore increase the storage life of fruits and vegetables. The cartridge lasts for around 3 months.

On first use:

- Release the cartridge from its support (drawing R1).
- Remove the plastic film (the instructions are printed on the film) (drawing R2).
- Activate the timer by pressing on the pellet (drawing R3).
- Replace the cartridge on its support.

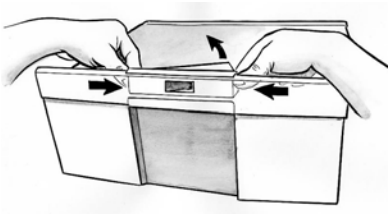
Renewing the cartridge:

- When a red line appears on the timer, you must change the cartridge (drawing R4).

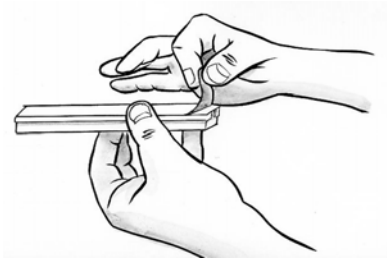
You can obtain refills:

- From your After-sales Service (contact details at the end of this booklet).
- from your authorized Clearit distributor .

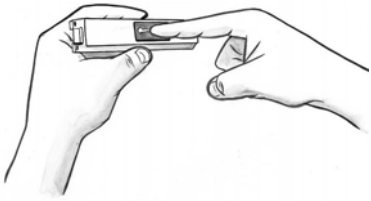
Drawing R1



Drawing R2



Drawing R3



Drawing R4

Frozen and deep-frozen food EN

Your domestic appliance enables you to **freeze** food: it lowers its core temperature rapidly and you can therefore keep it longer.

Deep-freezing is an industrial process that is quicker and more intense that domestic freezing. The products you purchase from the shops are deep-frozen.

Preparing food for freezing

⚠ **Freezing does not sterilise. It is therefore important to observe some simple hygiene rules when preparing your food for freezing: wash your hands before you touch the food and clean the kitchen tools you have just used before using them again.**

Only freeze fresh, good quality food. Refer to the table "Food Freezing Guide" to know which products you can freeze and how long you can keep them.

Blanch fruit and vegetables before freezing them to preserve their colour, smell, taste and vitamins: plunge them in boiling water for a few moments.

Divide the food you wish to freeze into small individual portions corresponding to one meal each. Small portions freeze quicker at their core.

Pack the food hermetically so that they do not lose their flavour or dry up. Use plastic bags, polyethylene film, aluminium foil or special freezer containers for this.

If you are using plastic bags, compress them to eliminate the air before sealing them hermetically.

⚠ **Do not place bottles or jars containing liquids in the freezer unless they are only two-thirds full: freezing causes liquids to expand, which can cause the container to explode.**

Note on each package:

- The freezing date
- The consume-by date
- The type of food contained
- The number of portions contained

If you are purchasing deep-frozen food, pick it up last when you are shopping.

Check that:

- The packaging isn't damaged
- They are not covered in a layer of frost (which means that they have partially defrosted)

Pack them in an isothermic bag or in newspaper. Transport them quickly and store them immediately.

Comply with the maximum storage dates shown on the pack. Your appliance has a **** freezer compartment: this enables you to keep deep-frozen food in an optimal manner.

Fresh meat

Product	Valid for
Lamb,small pieces	8 months
Roast pork	5 months
Pork ribs	4 months
Boiled beef,roast beef	10 months
Beef steak,entrecotes,in sauce,roast veal	8 months
Veal steaks,cutlets	10 months
Minces meat	4 months
Giblets,offal	3 months
Sausages	2 months

We recommend that you defrost meat completely before cooking it so as to avoid the exterior cooking quicker than the interior, except in the case of small breadcrumbed items, which can be sautéed directly over a low to medium heat, and boiled meats.

Farmyard animals

Prepare them plucked/skinned, gutted, cut into pieces if necessary, washed and rinsed.

Product	Valid for
Duck	4 months
Rabbit	6 months
Boiling fowl	7 months
Goose	4 months
Chicken	10 months
Turkey	6 months
Giblets,offal	3 months

Game

Prepare it plucked/skinned, gutted, cut into pieces if necessary, washed and rinsed.

Product	Valid for
Wild duck,woodcock,pheasant	8 months
Hare	6 months
Partridge,quail	8 months

Fish

Product	Valid for	Preparation
Carp	2 months	Descale, gut and remove the head. Wash, rinse and freeze
Pike		
Turbot		
Salmon		
Mackerel		
Tench		
Trout		
Sea bream	3 months	Descale, gut, remove the head and place in cold salty water for 30 seconds, rinse and freeze.
Sole		

Food freezing guide EN

Cooked food

The length of time you can store cooked dishes reduces if you use bacon or smoked ham to season dishes.

Product	Valid for	Preparatory cooking
Sauce with meat juices	3 months	half-cooked
Tomato sauce		just-cooked
Minestrone with vegetables	2 months	no pasta
Lasagne	4 months	half-cooked
Roasts	2 months	just-cooked
Calf's leg	1 months	half-cooked
Meat in sauce	3 months	
Stewed game	2 months	just-cooked
Boiled fish,grilled/baked fish	2 months	half-cooked
Sweet peppers,aubergines,courgettes stuffed with meat		
Sautéed mushrooms with garlic and parsley,ratatouille		
Steamed spinach		
Pizza	6 months	just-cooked

Put them directly on the hob or in the oven without defrosting them.

Vegetables

We recommend that you blanch the vegetables with steam so that they do not lose their vitamins and mineral salts in the cooking water. You therefore do not need to wait until they are dry before freezing them, just until they cool down.

Product	Valid for	Preparation	Blanching time
Asparagus	12months	Wash and remove the strings	2 minutes
Cabbage,cauliflower	6 months	Clean an cut into pieces	2 minutes (1)
Artichokes	12months	Remove the external leaves	6 minutes (1)
Beans		Shell	3 minutes
Green beans		Wash and remove the ends	4 minutes
Mushrooms		Clean	2 minutes (1)
Aubergines		Wash and slice	4 minutes (2)
Sweet peppers (3)		Wash slice and remove the seeds	do not blanch
Peas,Tomatoes (3)		Shell and freeze immediately, laying them in a single layer and then wrapping them	
Parsley,basil	8 months	Wash	
Spinach	12months		2 minutes
Mixed vegetables for minestrone (céleri, carrots, chard,leeks, etc.)		Wash, cut into pieces and divide up into portions. Do not add potatoes terre: they go black.	do not blanch

(1) Add a little vinegar or lemon juice to the cooking water (slightly acid water).
(2) Pickle in brine before cooking.
(3) During defrosting, these vegetables reduce to a mush because they contain enormous amounts of water. We recommend that you defrost them only if you wish to eat them coked.

In general, vegetables are better if they are cooked directly, without being frozen. Reduce the cooking time, taking into account the blanching time before freezing.

Food freezing guide EN

Fruits

Fruit must be covered with sugar or syrup, as appropriate. The amount of sugar to use is around **250g for 1 kilo of fruit.** Syrups are used in varying percentages; these are prepared by boiling sugared water. The various concentrations are as follows:

- 30% solution, 450g of sugar per litre of water
- 40% solution, 650g of sugar per litre of water
- 50% solution, 800g of sugar per litre of water

So that the fruit's colour does not change, place it in lemon juice before covering it with sugar or pour lemon juice into the syrup. The receptacles for the fruit to be frozen must remain in the refrigerator for one hour before being re-inserted into the freezer. The fruit must be completely covered in syrup.

Product	Valid for	Preparation
Apricots	8 months	Wash, pit and cover with 30% syrup
Pineapple	10 months	Peel, slice and cover with 50% syrup
Oranges		Peel, slice and cover with 30% syrup
Cherries		Wash, pit and cover with sugar or 30% syrup
Strawberries	12 months	Wash, remove the stalk and cover with sugar
Melon		Peel, slice, de-seed and cover with 30% syrup
Peaches	8 months	Peel, pit, slice and cover in 50% syrup
Grapefruit	12 months	Peel, slice and cover in 30% syrup
Juice from citrus fruits	10 months	Press, remove the pips and sweeten to taste
Plums	12 months	Wash, pit and cover in sugar or 50% syrup
Grapes		De-seed, wash and cover in sugar or 30% syrup
Bilberries, blackberries, blackcurrants,raspberries red currants	10 months	Wash, remove the stalk and cover with sugar

Bread

This can be kept for **2 months**. Defrost in an oven set to 50°C, switching it on after inserting the bread.

Butter and cheese

Freeze butter and cheese by dividing them up into pieces for weekly consumption.

Butter and hard cheese (e.g. Parmesan) can be kept for 8 months, other cheese 4 months. They must be defrosted in the refrigerator, keeping an eye on the condensation that forms on these products.

Arranging food in your freezer EN

Do not put fresh food next to food that has already been frozen to avoid causing the frozen food to warm up.

ⓘ **The maximum weight of food that you can freeze over 24 hours is shown on the information plate (inside your appliance's refrigerator section near the bottom of the left-hand wall) under the heading: "CAPACITE DE CONGELATION/FREEZING CAPACITY (kg/24h)"**.

Defrosting food

You can defrost food in five different ways:

- By putting them in your appliance's refrigerator section for several hours
- By leaving them to defrost gently at ambient temperature
- In a conventional oven at a very low temperature (40/50°C)
- In a microwave oven
- By cooking them immediately

Defrosting them in the refrigerator is the slowest but safest method.

⚠ **Never refreeze food once it has defrosted, even partially, without cooking it first.**

⚠ **We would advise you not to place any items you have just taken out of the freezer straight into your mouth (ice cream, ice cubes, etc.): they will be at a very low temperature and you risk frostbite. Avoid touching frozen or deep-frozen food with wet hands; you may stick to the food. We recommend that you only defrost food for immediate use.**

Automatic defrosting of your freezer

Defrost your freezer when a layer of frost and ice 5-6mm thick has formed inside your freezer. This thickness of ice prevents your freezer from operating correctly, reduces its efficiency and causes it to consume more energy.

Remove all the food from the freezer. Place it in isothermic bags or wrap it in newspaper and store it in a cool place.

Switch off your appliance by setting the thermostat to ●. Keep the door to the freezer section open.

Place a pan of hot water on a small plank of wood or a placemat to isolate it and place them both inside your freezer to speed up the defrosting process.

⚠ **Never use a heater, hairdryer or any other electrical appliance nor any knives or other metal objects to speed up defrosting: you could damage your appliance irremediably.**

Clean your freezer before resetting the temperature as shown in the section on "Setting your refrigerator's temperature" and replacing the food (see the section on "Cleaning your appliance").

⚠ **Disconnect your appliance prior to performing any maintenance operation. Grasp the plug directly, instead of pulling on the power cable.**

Cleaning your appliance

⚠ **We recommend that you clean and disinfect your appliance regularly for improved hygiene and to keep your food completely safe: the refrigerator section should be cleaned once a month and the freezer after each time you defrost it.**

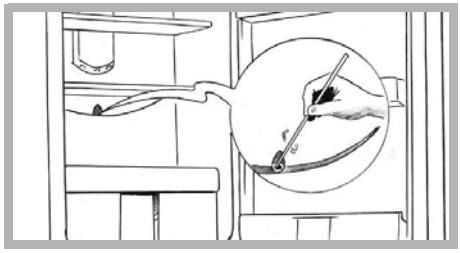
Remove all the food from the freezer. Place it in isothermic bags or wrap it in newspaper and store it in a cool place.

Clean your appliance inside and out with a bicarbonate of soda solution (1 dessertspoon of bicarbonate to 4 litres of water). Do not use alcohol, scouring powder or detergents, which could damage the surfaces.

⚠ **Do not use a high-pressure steam cleaner. The very hot steam could damage the surfaces and the electrical circuits; you would expose yourself to a risk of electrocution.**

Rinse with water, dry with a cloth.

Periodically check that the drain hole for the defrosting water is not blocked and clean it with a stick as shown in the Drawing.



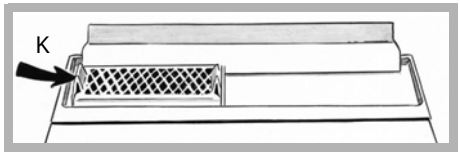
Don't forget to clean the condenser from time to time: this is at the back of the appliance (see the section on "Description of your appliance"). Use a dry paintbrush to do this or, better yet, your vacuum cleaner.

Reconnect your appliance, and adjust the refrigerator's thermostat if necessary, as shown in the section on "Adjusting your refrigerator's temperature".

Wait 3 or 4 hours before placing the food back in your appliance.

The vegetable compartment is fitted with a filter for controlling the level of humidity for optimum food preservation.

To clean this filter: remove the top of the compartment, remove the lid and then remove the "K" filter and wash it under running water. The sliding basket can be removed as follows: pull the basket out to the stop, lift the front of the basket and then pull it towards you

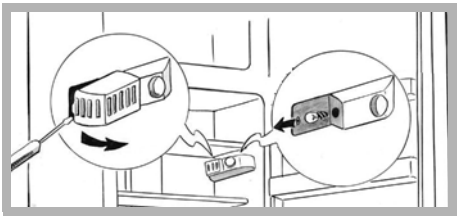


Changing the light bulb

⚠ **Disconnect your appliance**

- Unclip and remove the transparent cover.

- Replace the bulb with another bulb of the same model (15 WATT max.), put the cover back in place and retighten its retaining screw.



Clearit

To keep your appliance in good working order, we recommend that you use Clearit household products.

Professional expertise for the general public

Clearit offers you professional products and adapted solutions for the daily upkeep of your household and kitchen appliances.

You may find them in conventional retail outlets, along with a complete line of by-products and consumables.

Noises, inconveniences or minor breakdowns EN

Normal operating noises

So that the selected temperature remains constant, your appliance regularly switches off its motor. The resultant noises are quite normal operating noises. They reduce automatically as soon as your refrigerator reaches the desired temperature. These noises are as follows:

NOISE	CAUSE
Buzzing	Coming from the motor.This buzzing may briefly be louder when the motor starts.
Gargling or slight buzzing	Coming from circulation of the refrigerant in your refrigerator's pipes.
Clicks	These can always be heard when the thermostat turns the motor on or off.
Slight background noise	If your appliance is fitted with a fan (depending on the model),the air circulating inside your appliance makes a slight background noise.

Inconveniences or minor breakdowns

Certain problems may appear when you are using your appliance. Before calling the after-sales service, use the guide below to see if you can resolve the problem yourself:

PROBLEM	ADVICE
Unusual noises	- check the adjustement of the feet of your appliance and its stability. - check that it is not touching a wall. - check that all the movable parts(trays,racks,etc..)are securely in place. - check that the bottles or containers you have placed in your appliance are not touching each other.
The refrigerator does not get cold enough	- ckeck that the thermostat is correctly set as indicated in the section on "Adjusting your refrigerator's temperature". - if you have put a large amount of food in your refrigerator at one time,ensure that you readjust the thermostat as shown in the section on "Adjusting your refrigerator's temperature". - be careful not to open your appliance's door too often,and not to leave it open.
Your appliance does not get cold at all	- ckeck that the thermostat is not in the ● position. - check that your appliance is connected to the electrical supply. - check that the circuit-breaker for your house has not cut out and that the fuse has not blown or been unscrewed.

Noises, inconveniences or minor breakdowns **EN**

PROBLEM	ADVICE
Frost forms inside your appliance	- be careful not to open your appliance's door too often, and not to leave it open.
The external walls are warm	- this is quite normal. It stops condensation forming on the outside of your appliance.
Drops of water appear on your appliance's external wall	- When your home's heating is not on (for example in spring and autumn) and the ambient air is humid,some condensation may form on your appliance's outside walls. This is not dangerous at all and your appliance continues to operate quite correctly.
Droplets of water or ice forms on the appliance's rear wall	- this is quite normal. This is a particularly cold and damp area of the appliance and droplets of water and frost can form here when your appliance is operating normally. This frost is regularly eliminated during your refrigerators automatic defrosting cycles.
Certains foods do not freeze completely	- this is quite normal for food that contains a lot of sugar,fat or alcohol not to freeze completely and to remain partially soft (ice cream, fruit juice,etc.).
Droplets stagnate at the back of the appliance	- check that the drain hole is not blocked. If it is, release it with a stick or a metal wire as shown in the section in "Ongoing maintenance of your appliance".
Frozen meat has white streaks	- check that your machine's thermostat is correctly set and is not at too low a temperature (see the section on "Setting your refrigerator's temperature"). - check that you haven't kept this meat too long in the freezer using the table you will find in the "Food Freezing Guide" section.
The door is difficult to open	- it is normal for the door to offer some resistance to being opened,particularly when you have just shut it: a slight underpressure forms in your appliance to ensure the door seals perfectly. All you have to do is wait a few seconds before re-opening.
The light inside the refrigerator is out	- check that the thermostat is not in the position ● - check that your appliance is connected to the electrical supply. - check that the circuit-breaker for your house has not cut out and that the fuse has not blown or been unscrewed. - check that the bulb has not burnt out, and refer to the section "changing the light bulb".

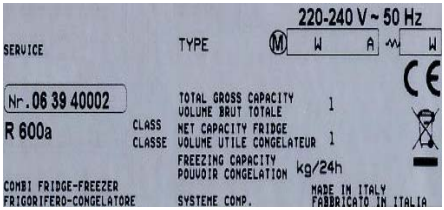
After sales service **EN**

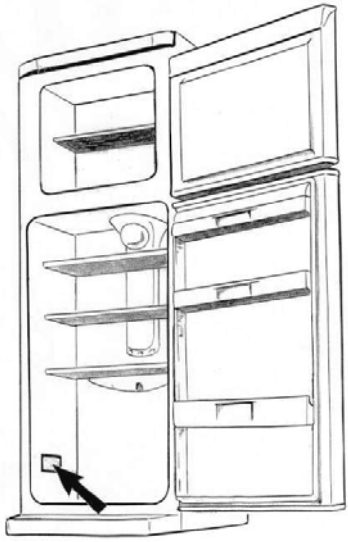
Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,

- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.





Brandt Appliances - SAS au capital de 4.000.000 euros, RCS Nanterre sous le n 440 302 347

174.6045.0

Inhoud NL

1 Veiligheid en milieu
- Veiligheidsvoorschriften 54
- Milieuvriendelijk en spaarzaam 55
- BIOCARE - Bacteriewerende wanden 55

2 Beschrijving van het apparaat

3 Eerste installatie
- Omreken van de openingsrichting van de deuren 57
- Installatie van het apparaat 59
- Elektrische aansluiting 60

4 Gebruik van de ijskast
- Instellen van de temperatuur van de ijskast 61
- Geventileerde of geregelde koude lucht (naar gelang model) 62
- Voorbereiden van de voedingsmiddelen die in de ijskast 63
- Schikken van de voedingsmiddelen in de ijskast 63
- Modulair opbergsysteem 64
- Maxi Fresh Bak (naar gelang model) 64
- Automatisch ontdoioien van de ijskast 64
- Optifresh (naar gelang het model) 65

5 Gebruik van de diepvrieskast
- Ingevroren producten / diepvries producten 66
- Bereiding van de in te vriezen voedingsmiddelen 66
- Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen 67
- Schikken van de producten in de diepvrieskast 70
- Ontdooien van voedingsmiddelen 70
- Ontdooien van de diepvrieskast 70

6 Normaal onderhoud van het apparaat
- Reinigen van het apparaat 71
- Vervangen van het lampje 72

7 Geluiden, problemen of kleine storingen
- Normale geluiden tijdens de werking van het apparaat 73
- Problemen of kleine storingen 73

De gebruiks- en installatiehandleiding van de ijskast - diepvrieskast is geldig voor meerdere modellen. Het is mogelijk dat er kleine verschillen (details en uitrusting) zijn tussen uw model en het in deze handleiding beschreven apparaat.

U zult in deze handleiding vaak de volgende symbolen aantreffen :

⚠ **Verplichte veiligheidsvoorschriften**

⚠ **Pas op, gas kan vlam vatten**

⚠ **Gevaar voor elektrische schokken**

ⓘ Tips en belangrijke informatie

Geachte klant,

U hebt een ***koelkastvan-diepvriezer BRANDT*** *aangeschaft. Wij willen u hier graag voor bedanken.*

Wij hebben bij het ontwerpen van dit apparaat gebruik gemaakt van onze passie en onze knowhow om zo goed mogelijk aan uw wensen te voldoen. Wij hebben het zo ontworpen dat het ook altijd eenvoudig is te gebruiken; innovatief en hoge prestaties leverend.

In het gamma van ***BRANDT*** *producten vindt u ook een ruime keuze aan vaatwassers, wasmachine en droogtrommel, diepvriezers, fornuizen en ovens, kookplaten en afzuigdampkappen, die u kunt afstemmen op uw nieuwe* ***koelkast-diepvriezer BRANDT****.*

Kijk ook op onze site ***www.brandt.com****, daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.*

BRANDT

Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten. Daarom behouden we ons het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.

Belangrijk:
Vóór installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking.

www.brandt.com

Veiligheidsvoorschriften NL

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en ontworpen voor het bewaren en invriezen van voedingsmiddelen.

⚠ **Neem altijd de hierna beschreven veiligheidsvoorschriften in acht. Wij zijn niet aansprakelijk en de garantie vervalt indien deze voorschriften niet worden nageleefd en daardoor materiële schade of lichamelijke letsel ontstaat.**

- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of personen zonder ervaring of kennis behalve indien zij onder toezicht staan of middels iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, vooraf instructies hebben ontvangen wat betreft het gebruik van het apparaat.

- Dit apparaat dient overeenkomstig de aanwijzingen in deze gebruiks- en installatiehandleiding geïnstalleerd, en zonodig bevestigd, en gebruikt worden teneinde beschadiging en gevaarlijke toestanden als gevolg van een onjuiste installatie of onstabiele plaatsing te voorkomen.

⚠ **Indien het apparaat horizontaal naar uw woning werd vervoerd moet u het eerst ongeveer 2 uur verticaal plaatsen alvorens het aan te sluiten. Het is immers mogelijk dat een kleine hoeveelheid olie in het koelcircuit terecht is gekomen. Door de ijskast verticaal te plaatsen zal de olie terug naar de motor kunnen vloeien. Indien u de ijskast meteen na het een horizontaal transport aansluit, kan dit mogelijk schade veroorzaken.**

- Indien uw apparaat van wieltjes is voorzien, mag u nooit vergeten dat deze wieltjes alleen maar dienen om het vervoer over hele kleine afstanden te vergemakkelijken en om het apparaat moeiteloos op de juiste plaats te installeren. U mag het apparaat niet over langere afstanden op de wieltjes vervoeren.

- Reinig uw ijskast een eerste maal (zie hoofdstuk "Installatie van het apparaat") alvorens hem op het stroomnet aan te sluiten. En als u later de ijskast wilt reinigen of repareren, moet u altijd eerst de steker uit de contactdoos halen. Nooit trekken aan het netsnoer, altijd de steker beetpakken.

- Plaats nooit flessen of potten met vloeistof in de diepvrieskast. Dit is wel mogelijk als ze maar voor 2/3 zijn gevuld : door het invriezen zet de vloeistof uit en zou de fles of de pot kunnen barsten.

- Voedingsmiddelen alleen ontdooien volgens de manier en methodes beschreven in deze handleiding, gebruik geen andere middelen om het ontdooien sneller te laten verlopen.

- Gebruik in de vakjes bestemd voor het bewaren van ingevroren voedingsmiddelen geen elektrische apparaten behoudens indien anders aangegeven door de fabrikant.

- Laat nooit kinderen met de ijskast spelen, en zorg ervoor dat huisdieren op een afstand blijven.

- Versleten apparaat dienen onbruikbaar te worden gemaakt. Trek de steker uit de contactdoos en knip de voedingskabel vlak bij het apparaat af. Zorg ervoor dat de deur van de ijskast niet meer kan worden gesloten of verwijder hem om te voorkomen dat een kind of huisdier zichzelf in de ijskast opsluit.

- Indien er zich een (onverwacht) voorval voordoet en u het probleem niet met de tips in deze handleiding kunt oplossen (zie hoofdstuk "geluiden, problemen of kleine storingen") moet u contact opnemen met een erkende servicedienst van Brandt of een erkende vakman.

⚠ **Het koelcircuit van de ijskast bevat koel isobutaan (R600a), dit is een natuurlijk en niet schadelijk gas maar het is wel ontvlambaar. Tijdens het vervoer en de installatie van het apparaat moet u controleren of de composanten van het koelcircuit niet zijn beschadigd. In geval van beschadiging, moet u het apparaat uit de buurt van vlammen en warmtebronnen houden en het vertrek waar het staat goed ventileren.**

Milieuvriendelijk en spaarzaam **NL**

Enkele tips om het energieverbruik van de ijskast tot een minimum te beperken:

- Installeer de ijskast op een geschikte plaats (zie hoofdstuk "Installatie van het apparaat").

- Laat de deuren van de ijskast en de diepvrieskast zo kort mogelijk open staan. Plaats nooit nog warme voedingsmiddelen in de ijskast of diepvrieskast, en met name soep of andere bereidingen die veel stoom afgeven.

- Controleer of het apparaat optimaal werkt door de diepvrieskast regelmatig te ontdooien (ontdooien zodra het laagje ijs 5-6 mm dik is) en door de condensor periodiek schoon te maken (zie hoofdstuk "Normaal onderhoud van het apparaat").

- Controleer regelmatig de afdichtingen van de deuren en controleer of ze naar behoren sluiten. Indien dit niet het geval is, contact opnemen met de servicedienst.

Overeenkomstig de meest recente wettelijke milieubepalingen bevat uw apparaat geen C.F.C. maar een koelgas dat men R600a noemt. Het juiste type koelgas gebruikt voor uw apparaat staat duidelijk vermeld op het typeplaatje in de ijskast, onderaan de linkerwand.

R600a is een niet schadelijk gas dat de ozoonlaag niet aantast en dat praktisch geen invloed heeft op het kaseffect.

MILIEUBESCHERMING

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

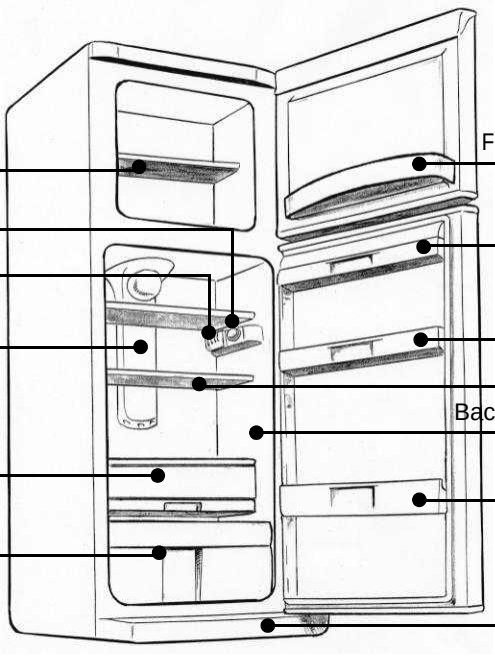
Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden in de lidstaten van de Europese Unie. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

BIOCARE - Bacteriewerende wanden

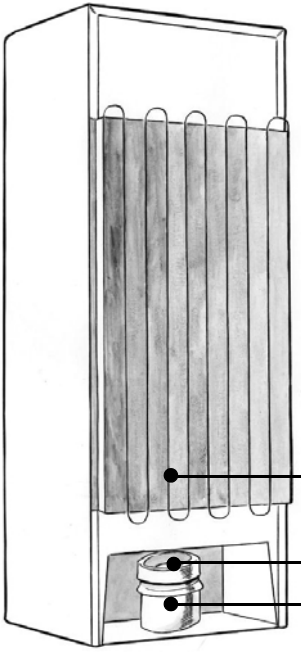
Het betreft een specifieke coating op de kuip van uw ijskast samengesteld uit zilveren ionen die de bacteriën verhinderen zich te ontwikkelen.

De bacteriewerende coating benodigt geen bijzondere behandeling en hij blijft actief tijdens de volledige levensduur van het apparaat.

U moet uw apparaat wel regelmatig schoonmaken. Zie hoofdstuk "Reinigen van het apparaat".



* Naar gelang het model



De gebruiks- en installatie-handleiding van de ijskast - diepvrieskast is geldig voor meerdere modellen. Het is mogelijk dat er kleine ver-schillen (details en uitrusting) zijn tussen uw model en het in deze handleiding beschreven apparaat.

Omreken van de openingsrichting van de deuren **NL**

De deuren gaan normaal gesproken naar links toe open (scharnier rechts): indien u wenst dat de deur naar rechts toe open gaat, kunt u hem omzetten. Hiervoor de hieronder gegeven instructies opvolgen. Voor een juiste installatie, raden wij u aan de deze instructies en de volgorde van de volgende handelingen strikt in acht te nemen.

1. Leg het apparaat voorzichtig op zijn achterkant (deuren naar boven toe).

2. De plint verwijderen door aan de tongetjes **A** op de onderzijde te trekken en door de plint naar boven toe te draaien om hem volledig te kunnen verwijderen (R1). Haal het afdekplaatje **B** van de linkerkant af en plaats het op de opening aan de rechterzijde(R2).

3. Haal de stift uit het scharnier aan de onderzijde en haal hem uit zijn opening **C**, haal de plastic stut eruit die zich tussen de deur en het scharnier op de stift bevindt, schroef het scharnier aan de onderzijde **D** los, draai de stift vast in de linkeropening van het scharnier (R3).

4. Haal de deur van de koelkast eruit (R3).

5. Draai het scharnier in het midden **E** los, ervoor zorgen dat u de plastic stutten die op de stift zijn aangebracht (R3) niet kwijtraakt.

6. Verwijder de afdekplaatjes **G** boven de deur van de ijskast (R4).

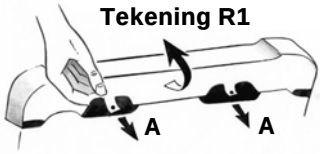
7. Haal de deur van de vrieskast van het bovenste scharnier af (R4).

8. Verwijder de schroef en de afdekplaatjes **F** op het middelgedeelte aan de linkerzijde van het apparaat en breng ze op hun plaats aan op de openingen aan de rechter kant van het apparaat.

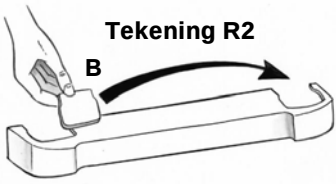
9. Verwijder de afdekplaatjes **H** van de lijst (R5).

10. Draai het bovenste scharnier **I** rechts los en verwijder het (R5).

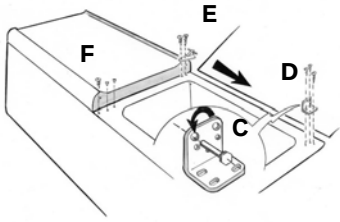
Tekening R1



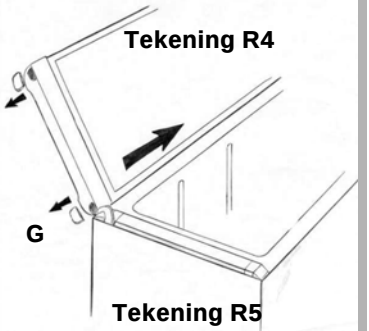
Tekening R2



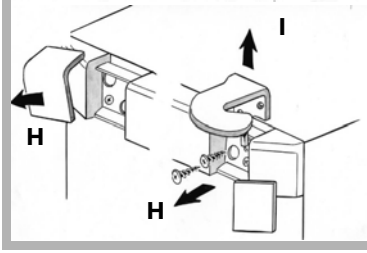
Tekening R3



Tekening R4



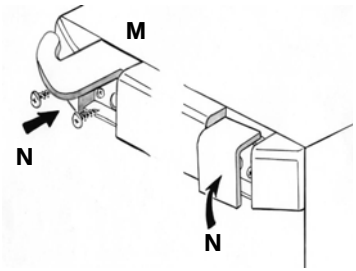
Tekening R5



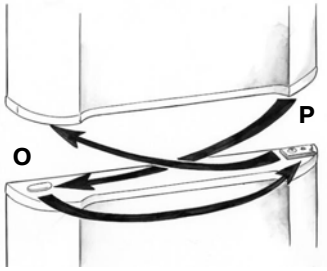
Omreken van de openingsrichting van de deuren **NL**

11. Haal de bovenste linker scharnier uit het zakje met toebehoren en aanbrengen in de opening aan de linkerkant op de lijst **M**. Vastzetten met de 2 schroeven (R6).
12. De afdekplaatjes **N** op de lijst aanbrengen en vaszetten (R6).
13. Om het bovenste scharnier rechts niet kwijt te raken, u zult het misschien later weer willen gebruiken, en berg het op in het zakje met toebehoren.
14. Verwijder de afdekplaatjes van de openinen **O** aan de linkerzijde van de deur van de koelkast (R7).
15. Schroef het metalen blokje los dat dienst doet als aanslag van de deur **P** aan de rechter zijde van de deur van de koelkast, draai het om en schroef het vast aan de linkerzijde van de deur van de vrieskast, er hierbij voor zorgen dat de opening van het plaatje samenvalt met de opening van de deur (R7). Schroef het metalen blokje los dat dienst doet als aanslag van de deur **P** aan de rechter zijde van de deur van de vrieskast, draai het om en schroef het vast op de linkder zijde van de deur van de ijskast, er hiebij voor zorgen dat de opening van het plaatje samenvalt met de opening van de deur (R7).
16. Breng het afdekplaatje **O**, dat zich aan linker zijde van de deur van de koelkast bevond, aan op de rechterzijde van deze deur (R7).
17. Plaats de deur van de vrieskast op het bovenste scharnier (R8).
18. Breng het scharnier in het midden aan en schroef het vast, wel even controleren of de plastic stutten naar behoren op hun plaats zijn aangebracht op de stift (R8).
19. Plaats de deur van de koelkast op het scharnier in het midden (R8).
20. Breng het scharnier aan de onderzijde aan in de deur van de koelkast, even controleren of de plastic stut naar behoren op zijn plaats is aangebracht op de stift tussen het scharnier en de deur. Het scharnier vastschroeven (R8).
21. De plint opnieuw monteren.
22. De bovenste afdekplaatjes op hun plaats aanbrengen.
23. Het apparaat weer verticaal zetten.

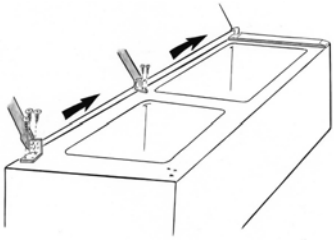
Tekening R6



Tekening R7



Tekening R8



⚠ **Twee uren wachten alvorens de koelkast aan te zetten.**

Installatie van het apparaat NL

⚠ **De installatie van uw ijskast - diepvrieskast dient volgens de aanwijzingen in deze gebruiks- en installatiehandleiding te gebeuren. Bij een onjuiste installatie of verkeerd gebruik garanderen wij u geen optimale bewaring van de voedingsmiddelen en minimaal energieverbruik.**

- Plaats het apparaat in een droge en geventileerde ruimte.

- Het apparaat niet plaatsen op een balcon, terras of veranda : het apparaat zal tijdens de zomer aan te hoge temperaturen en tijdens de winter aan te lage temperaturen worden blootgesteld en kan mogelijk beschadigingen oplopen.

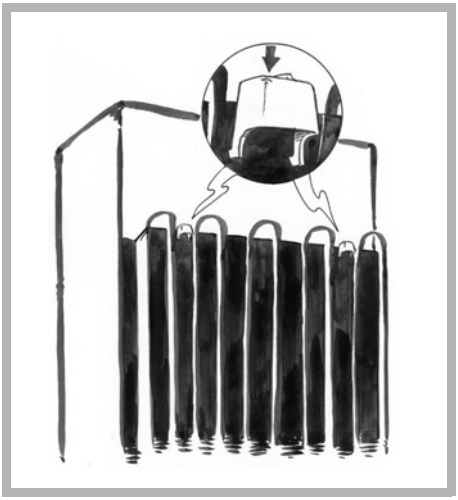
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron zoals een oven of een radiator.

- Het apparaat werkt optimaal bij een bepaalde omgevingstemperatuur. Technisch gezien spreekt men van een apparaat voor een bepaalde "klimaatklasse". Deze klimaatklasse staat duidelijk vermeld op het typeplaatje in de apparaat, onderaan de linker wand. Buiten het vermelde temperatuurbereik zal het apparaat niet optimaal werken.

Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur
N	van +16°C tot +32°C
N-ST	van +16°C tot +38°C
N-T	van +16°C tot +43°C
SN	van +10°C tot +32°C
SN-ST	van +10°C tot +38°C
SN-T	van +10°C tot +43°C
ST	van +18°C tot +38°C
T	van +18°C tot +43°C

- U moet tussen uw koelkast en de overige meubels op zijn minst 3 tot 5 cm open laten aan de zijkanten en 10 cm tussen de koelkast en de muur plus 10 cm er boven om een goede luchtcirculatie om het apparaat heen veilig te stellen.

- Gebruik de afstandstukken (zie zakje met toebehoren) om het apparaat op de juiste afstand van de muur te installeren. Deze afstandstukken moet u op de achterwand van het apparaat bevestigen (zie tekening).



ⓘ Na de installatie van het apparaat stelt u de poten zo af dat de ijskast iets naar achteren overhelt. Daardoor zal de deur makkelijker sluiten.

⚠ **Alvorens voedingsmiddelen in het apparaat te plaatsen, moet u eerst de binnenzijde en de buitenkant van het apparaat schoonmaken met in water opgelost natriumbicarbonaat (1 soeplepel natriumbicarbonaat op 4 liter water). Gebruik geen alcoholhoudende producten, schuurpoeder of reinigingsmiddelen die de oppervlaktes kunnen aantasten. Zie hoofdstuk "Reiniging van het apparaat" voor aanvullende inlichtingen .**

Elektrische aansluiting **NL**

⚠ **Voor uw eigen veiligheid moet u de hierna staande aanwijzingen in acht nemen.**

De elektrische installatie moet voldoen aan de norm NC C 15 100**, met name wat betreft de aarding.**

Voedingskabel 3 x 2,5 mm² enkelfase 230 V voor aansluiting op :

- een enkelfase teller 230V-50Hz
- een differentieelschakelaar en een zekering (10 of 16A naar gelang model)

Wij zijn niet aansprakelijk voor ongevallen voortvloeiende uit een onjuiste elektrische installatie.

⚠ **Tips voor de elektrische installatie van het apparaat:**

- Gebruik geen verlengkabel, adapter of meervoudige contactdoos.

- Verwijder nooit de aardaansluiting.

- De contactdoos moet altijd makkelijk bereikbaar zijn en blijven maar buiten het bereik van kinderne.

⚠ **Neem in geval van twijfel contact op met uw installateur.**

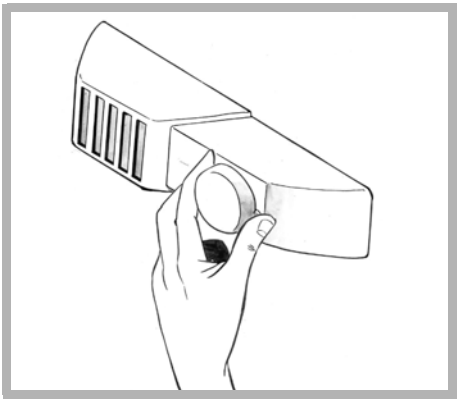
Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen CEE/73/23 (richtlijn lage spanning), CEE/89/336 (elektromagnetische compatibiliteit) en CEE/96/57 (energie efficiëntie) en aan de wijzigingen die hieraan zijn aangebracht.

⚠ **Indien het apparaat horizontaal naar uw woning werd vervoerd moet u het eerst ongeveer 2 uur verticaal plaatsen alvorens het aan te sluiten. Het is immers mogelijk dat een kleine hoeveelheid olie in het koelcircuit terecht is gekomen. Door de ijskast verticaal te plaatsen zal de olie terug naar de motor kunnen vloeien. Indien u de ijskast meteen na het een horizontaal transport aansluit, kan dit mogelijk schade veroorzaken.**

⚠ **Reinig uw ijskast een eerste maal (zie hoofdstuk "Installatie van het apparaat") alvorens hem op het stroomnet aan te sluiten. En als u later de ijskast wilt reinigen of repareren, moet u altijd eerst de steker uit de contactdoos halen. Nooit trekken aan het netsnoer, altijd de steker beetpakken.**

⚠ **In geval van beschadiging moet de voedingskabel worden vervangen door de servicedienst of door iemand met dezelfde kwalificaties om ieder gevaar te voorkomen.**

Instellen van de temperatuur van de ijskast **NL**



Bediening van de thermostaat

Om de temperatuur in te stellen, de knop van de thermostaat zetten tegenover één van de erom heen staande cijfers (het controlelampje werking gaat branden). Stand 1 komt overeen met de minst koele temperatuur, hoe hoger het cijfer, hoe lager de gekozen temperatuur. Als de thermostaat op stand ●, staat, is de ijskast uit .

⚠ **Het apparaat staat nog steeds onder spanning.**

Temperatuurverklikker en aanwijzingen "koude zone"

In de ijskast staat het symbool dat u hiernaast aantreft. Dit symbool geeft duidelijk de koudste zone van het apparaat aan : de temperatuur is hier gelijk aan of lager dan +4°C. In deze zone kunt u middels de temperatuurverklikker controleren of de temperatuur van de ijskast naar behoren is ingesteld :

In te stellen temp. Juiste temp.

Tekening 1 - Temperatuurverklikker

⚠ **Als de deur van de ijskast lang open blijft staan, zal de temperatuur in de ijskast oplopen. U moet dan ook de verklikker lezen binnen de 30 seconden die volgen op het openen van de deur zoniet kan de aflezing onjuist zijn.**

Instellen van de temperatuur

Zet bij de inwerkingstelling van het apparaat de thermostaat op de middelste zone.

4 uur na de inwerkingstelling van het apparaat of telkens nadat u de thermostaatknop in een andere stand hebt gezet, moet u de temperatuurverklikker aflezen (tekening 1).

- Als de verklikker zwart is, moet u de temperatuur laten zakken door een hoger cijfer te selecteren om de thermostaat heen en 4 uur later opnieuw de temperatuurverklikker aflezen. Deze handeling zo vaak als nodig herhalen.

- Als de verklikker groen wordt en u de vermelding OK kunt lezen, is de temperatuur in de ijskast naar behoren ingesteld.

⚠ **De temperatuur in de ijskast wordt in aanzienlijke mate beïnvloed door de omgevingstemperatuur, door het aantal malen dat u de ijskast opent en door de hoeveelheid en de temperatuur van de voedingsmiddelen die u in de ijskast hebt geplaatst. U moet dus regelmatig de temperatuurverklikker aflezen en zonodig de thermostaat bijstellen zoals hierboven aangegeven.**

Geventileerde of geregelde koude lucht (naar gelang model) **NL**

ⓘ **De gebruiks- en installatiehandleiding van de ijskast - diepvrieskast is geldig voor meerdere modellen. Uw apparaat is voorzien van de ene of andere functie. U kunt dit snel uitvinden door uw ijskast te vergelijken met de illustraties op deze bladzijde.**

Uw apparaat is voorzien van een koude lucht ventilatie systeem :

- Geventileerde koude lucht (A): het luchtcirculatiesysteem in de ijskast zorgt ervoor dat de koude lucht in de ijskast wordt verspreid waardoor er overal dezelfde temperatuur heerst en condensatie op de glazen rekjes wordt vermeden.

- Gereguleerde koude lucht (B): de luchtcirculatie wordt overal naartoe gestuurd dankzij de verdelingskolom voor een zeer homogene temperatuur en om condensatie op de rekjes te voorkomen.

Buiten deze voordelen die heel handig zijn in het dagelijkse leven, raden wij u aan et ventilatiesysteem te gebruiken:

- bij extreme weersomstandigheden (bijvoorbeeld: hittegolf)

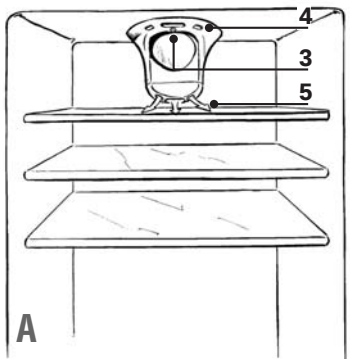
- als u een grote hoeveelheid voedingsmiddelen in de ijskast hebt geplaatst.

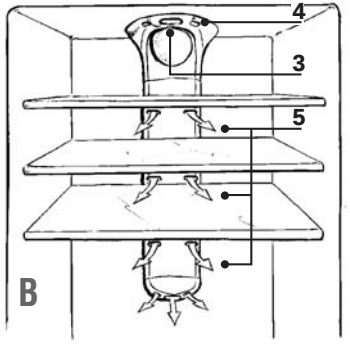
Inschakelen van het ventilatiesysteem:

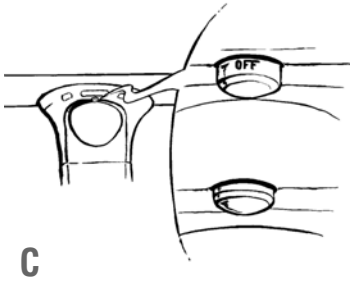
- Druk op de knop AAN / UIT (tekening C)

- Apparaat met elektronische componenten: deze functie wordt ingeschakeld via het elektronische systeem (zie tabel van de symbolen in het hoofdstuk "Aanzetten en instellen van het apparaat").

ⓘ **De ventilator werkt niet continu, d.w.z. dat hij zal in- en uitschakelen naar gelang de temperatuur in de ijskast. Het is dus normaal dat hij af en toe niet werkt ondanks het feit dat de knop AAN naar behoren is ingedrukt.**







A. Model met geventileerde koude lucht
B. Model met gereguleerde koude lucht
C. Detail knop Aan / Uit
3. Knop Aan / Uit
4. Opzuiging lucht
5. Verdeling lucht

Voorbereiden van de voedingsmiddelen die in de ijskast **NL**

Alvorens de voedingsmiddelen in het apparaat te zetten:

Verse producten goed afdekken : zij zullen dan hun aroma, kleur en vochtigheidsgraad behouden. En zo voorkomt u tevens dat de smaak van bepaalde producten overslaat op andere producten. Alleen groente, fruit en salade mogen zonder verpakking in de ijskast worden gelegd, bij voorkeur in de groentebak.

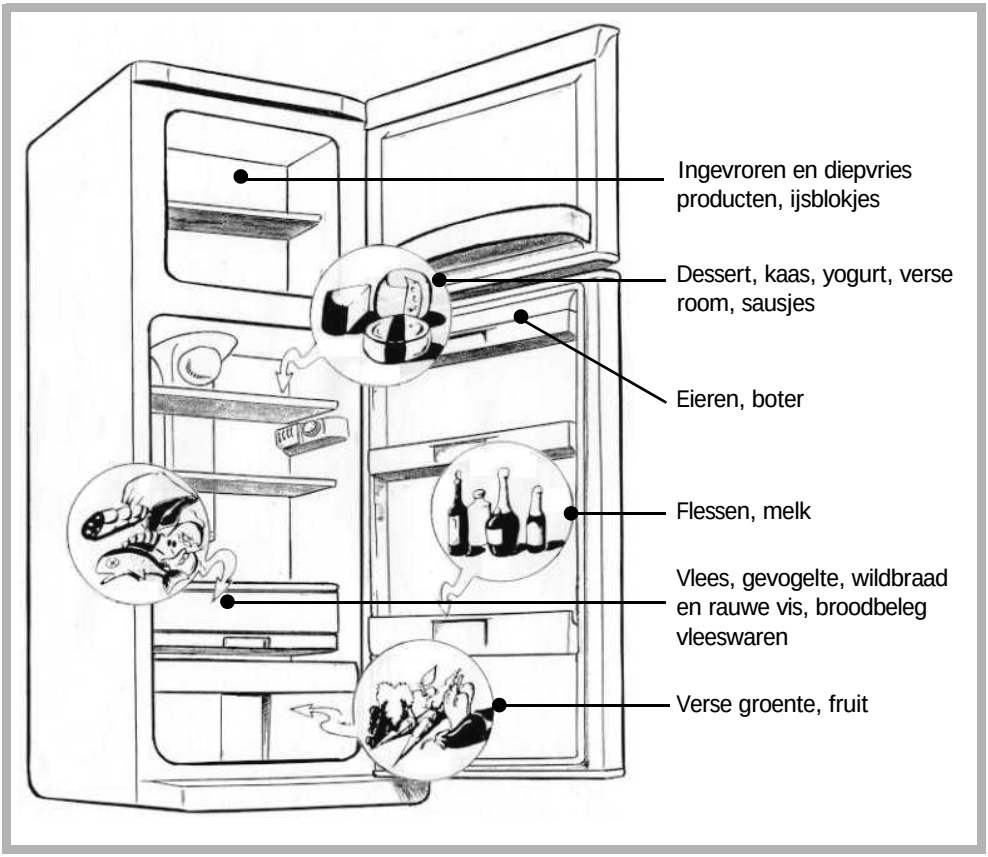
Laat warme gerechten en drankjes buiten het apparaat afkoelen.

Verwijder de verpakking van karton om de yogurtpotjes heen.

Controleer de uiterste houdbaarheidsdatum vermeld op de door u ingekochte producten, deze datum mag niet zijn verstreken.

Schikken van de voedingsmiddelen in de ijskast

⚠ **In de ijskast zelf is de temperatuur niet overal gelijk. Bepaalde zones zijn kouder dan andere en u moet de producten schikken naar gelang hun aard in de juiste zone van uw ijskast met het oog op een optimale bewaring.**


Ingevroren en diepvries producten, ijsblokjes
Dessert, kaas, yogurt, verse room, sausjes
Eieren, boter
Flessen, melk
Vlees, gevogelte, wildbraad en rauwe vis, broodbeleg vleeswaren
Verse groente, fruit

Schikken van de voedingsmiddelen in de ijskast NL

Laat tussen de verschillende producten wat ruimte open zodat de lucht vrijelijk kan stromen en om besmetting tussen de verschillende producten te voorkomen.

De verpakking van de producten niet tegen de achterwand van het apparaat aan laten komen : dit is een bijzonder koude en vochtige zone, druppeltjes water en ijs condenseren op deze wand tijdens de normale werking van de ijskast.

Aanwijzing: "Koude zone"

De koudste zone wordt aangegeven middels het hiernaast staande logo en is bestemd voor fijne, gevoelige en zeer bederfelijke voedingsmiddelen: vlees, gevogelte, vis, vleeswaren, kant- en klaargerechten, samengestelde salades, bereidingen en gebak met eieren of room, verse pasta, taartbodem, pizza / quiche, verse producten en kaas van verse melk, kant- en klaar groente verkocht in plastic zak en in het algemeen alle verse producten waarvan de uiterste houdbaarheidsdatum wordt gegeven voor een temperatuur lager dan of gelijk aan +4°C.

Modulair opbergsysteem

De ijskast - diepvrieskast is zo ontworpen dat u het opbergsysteem naar wens kan aanpassen. U kunt de rekjes en bakjes naar wens installeren.

Maxi Fresh Bak (naar gelang model)

De Maxi Fresh Bak is aanbevolen om vis en vlees te bewaren.

Deze bak kan op verschillende plaatsen in de ijskast worden gezet als de gereguleerde koude lucht is ingeschakeld (zie hoofdstuk geventileerde of gereguleerde koude lucht).

Automatisch ontdoioien van de ijskast

Het ontdooien van de ijskast van het apparaat geschiedt volledig automatisch. Het ontdooiingswater loopt weg naar een opvangbak op de motor. De warmte die door de motor wordt afgegeven doet de inhoud van de bak verdampen.

Het is normaal dat er af en toe druppeltjes water of ijs op de verticale achterwand van de ijskast te zien zijn. Dit is een bijzonder koude en vochtige zone, waterdruppeltjes en ijs condenseren hier tijdens de normale werking van het apparaat. Het ijs wordt regelmatig verwijderd tijdens de automatische ontdooiing van de ijskast.

Optifresh (naar gelang het model) **NL**

De retarder werkt met actieve kool die het mogelijk maken ethyleen te neutraliseren waardoor de bewaarduur van fruit en groente kan worden opgevoerd. Het patroon heeft een langdurige werking van ongeveer 3 maanden.

Eerste ingebruikneming

- Haal het patroon uit zijn houder (tekening R1).
- Verwijder het plastic laagje (de instructies staan vermeld op dit laagje) (tekening R2).
- Activeer de temporisering door op het tabletje te drukken (tekening R3).
- Zet het patroon terug in zijn houder.

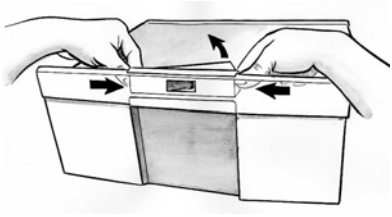
Vervangen van het patroon

- Als een rode lijn verschijnt op de temporisering, moet u het patroon vervangen (tekening R4).

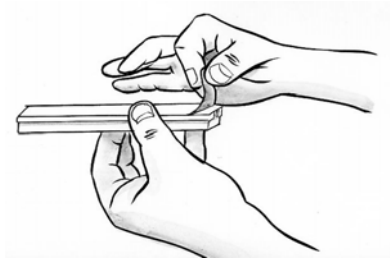
U kunt navullingen vinden:

- Bij de After Sales dienst (adresgegevens aan het eind van dit boekje).
- bij de distributeur van het merk Clearit.

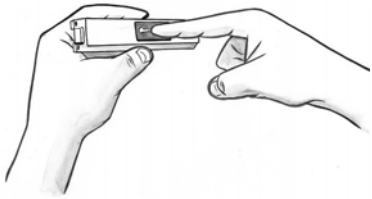
Tekening R1



Tekening R2



Tekening R3



Tekening R4

Ingevroren producten / diepvries producten NL

In dit huishoudapparaat kunt u voedingsmiddelen invriezen : het apparaat doet de temperatuur van deze voedingsmiddelen snel dalen en u kunt ze zo langer bewaren.

Het diepvriezen is een industrieel procédé, het is sneller en intenser dan het invriezen thuis. De producten die u in de winkels koopt zijn diepvriesproducten.

Bereiding van de in te vriezen voedingsmiddelen

⚠ **Invriezen is geen sterilisatie. Het is dan ook belangrijk dat u tijdens de bereiding van de in te vriezen voedingsmiddelen enkele gezondheidsmaatregelen in acht neemt. Was de handen voordat u aan de voedingsmiddelen komt, maakt net gebruikt keukengerei schoon voordat u het opnieuw gaat gebruiken.**

Vries alleen verse voedingsmiddelen van goede kwaliteit in. Zie de tabel "Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen" om te kijken welke producten u kunt invriezen en hoelang u ze kunt bewaren.

Blancheer fruit en groente voor ze in te vriezen zodat ze hun kleur, smaak, aroma en vitaminen behouden : dompel ze enkele ogenblikken in kokend water.

Verdeel de in te vriezen voedingsmiddelen in kleine individuele porties voldoende voor een maaltijd. Kleine porties worden sneller tot de kern ingevroren.

Verpak de voedingsmiddelen hermetisch om te voorkomen dat ze hun smaak verliezen of uitdrogen. Gebruik hiervoor plastic zakjes, polyethyleen folie, aluminium folie of speciale invriesbakjes.

Bij gebruik van plastic zakjes, moet u ze samendrukken om de lucht eruit te persen alvorens ze hermetisch af te sluiten.

⚠ **Plaats nooit flessen of potten met vloeistof in de diepvrieskast behalve indien ze slechts voor 2/3 zijn gevuld. Tijdens het invriezen zet de vloeistof uit met het risico dat de fles of de pot gaat barsten.**

Noteer op de verpakking:

- de datum van invriezen
- de uiterste houdbaarheidsdatum
- het type voedingsmiddel
- het aantal porties

Als u diepvriesproducten koopt, doe deze dan als laatste in uw wagentje bij het boodschappen doen.

Controleer :

- of de verpakking niet is beschadigd
- of ze niet bedekt zijn met een laagje ijs (dit wil zeggen dat ze gedeeltelijk ontdooid zijn geweest)

Doe ze in een thermoszak of in krantenpapier, neem ze snel mee naar huis en berg ze onmiddellijk op.

Neem de uiterste houdbaarheidsdatum in acht, deze staat vermeld op de verpakking. Het apparaat heeft een diepvriescompartiment **** waarin u diepvriesproducten optimaal kunt bewaren.

Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen **NL**

Vers vlees

Product	Goed voor
Lamsvlees kleine stukjes	8 maanden
Gebakken varkensvlees	5 maanden
Varkenskoteletten	4 maanden
Gekookt rundvlees, rosbeef	10 maanden
Biefstuk,entrecôte,rundvlees in saus,gebakken kalfsvlees	8 maanden
Kalfsbiefstuk,kalfskotelet	10 maanden
Tartaar,gehakt	4 maanden
Orgaanvlees	3 maanden
Worst	2 maanden

Wij raden u aan het vlees helemaal te ontdooien alvorens het te bereiden om te voorkomen dat het sneller van buiten dan van binnen gaar wordt, met uitzondering van kleine stukjes gepaneerd vlees, u kunt deze rechtstreeks op een zachte / matige pit braden, en van gekookt vlees.

Pluimvee, konijnen

Bereid ze naar behoren voor, geplukt, gevild, de ingewanden eruit gehaald en eventueel in stukjes gesneden, gewassen en gedroogd.

Product	Goed voor
Eend	4 maanden
Konijn	6 maanden
Bouillonkip	7 maanden
Gans	4 maanden
Jonge kip	10 maanden
Kalkoen	6 maanden
Orgaanvlees	3 maanden

Wild

Bereid het naar behoren voor, geplukt, gevild, de ingewanden eruit gehaald en eventueel in stukjes gesneden, gewassen en gedroogd.

Product	Goed voor
Wilde eend, snip, fazant	8 maanden
Haas	6 maanden
Patrijs, kwartel	8 maanden

Vis

Product	Goed voor	Bereiding
Karper	2 maanden	Schubben, legen, de kop eraf halen. Wassen, drogen en diepvriezen
Baars		
Tarbot		
Zalm		
Makreel		
Zeelt		
Forel		
Goudbrasem	3 maanden	Schubben, legen, de kop eraf halen, 30 seconden in gezout koud water leggen, drogen en diepvriezen.
Tong		

Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen NL

Bereide voedingsmiddelen

De houdbaarheidsduur van kant- en klaargerechten is minder lang als u spek of bacon gebruikt om de gerechten pittiger te maken.

Product	Goed voor	Gaarheid van de bereiding
Saus met vleesjus	3 maanden	half gaar
Tomatensaus		medium
Minestrone met groente	2 maanden	zonder pasta
Lasagnes	4 maanden	half gaar
Rollades	2 maanden	medium
Kalfsschenkel	1 maanden	half gaar
Vlees met saus	3 maanden	
Ragout van wildbraad	2 maanden	medium
In water gekookte vis, vis in de oven	2 maanden	half gaar
Paprika, aubergine, courgette gevuld met vlees		
Gebakken champignons met knoflook en pieterselie,paprika ratatouille		
In water gekookte spinazie		
Pizza	6 maanden	medium

Zet ze rechtstreeks op de pit of in de oven zonder ze te ontdooien.

Groente

Wij raden u aan de groente met stoom te blancheren zodat ze hun vitaminen en hun minerale zout niet verliezen in het kookwater. U hoeft dan niet te wachten tot ze droog zijn om ze in te vriezen, u moet ze wel laten afkoelen.

Product	Goed voor	Bereiding	Blancheertijd
Asperges	12 maanden	Wassen en draden verwijderen	2 minuten
Kool, bloemkool	6 maanden	Schoonmaken, in stukjes snijden	2 minuten (1)
Artisjokken	12 maanden	Bladeren aan de buitenkant verwijderen	6 minuten (1)
Bonen		Doppen	3 minuten
Sperziebonen		Wassen, steeltjes eraf halen	4 minuten
Paddestoelen		Schoonmaken	2 minuten (1)
Aubergines		Wassen, in stukjes snijden	4 minuten (2)
Paprika's (3)		Wassen, in stukjes snijden, pitten eruit halen	niet blancheren
Doperwten, Tomaten (3)		Doppen en onmiddellijk invriezen door ze plat te leggen en ze in te pakken	
Pieterselie, basilicum	8 maanden	Wassen	
Spinazie	12 maanden		2 minuten
Jardinière voor minestrone (selderij, worteltjes, snijbieten, prei, enz.)		Wassen, in stukjes snijden, in porties verdelen. Geen aard-appelen erbij doen, zij worden zwart	niet blancheren

(1) Een scheutje azijn en citroen toevoegen aan het kookwater (zuur water).
(2) Inzouten voor het koken.
(3) Bij en het ontdooien worden deze groente pap aangezien zij veel water bevatten. Wij raden u dan ook aan ze alleen in te vriezen als u ze gekookt wenst te eten.

In het algemeen zijn groenten lekkerder als ze meteen, dwz zonder ontdooien, worden gekookt. Hou rekening met een kortere kooktijd, de blancheertijd telt ook mee.

Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen **NL**

Fruit

Fruit moet worden bedekt met suiker of siroop naar gelang het geval. De hoeveelheid suiker die moet worden gebruikt voor de bewaring bedraagt ongeveer 250 g voor 1 kg vruchten. De hoeveelheid benodigde siroop is afwisselend: men bereid ze door water met suiker te laten inkoken. De verschillene concentraties zijn als volgt.

- Oplossing van 30%, 450 g suiker per liter water
- Oplossing van 40%, 650 g suiker per liter water
- Oplossing van 50%, 800 g suiker per liter water.

Om de kleur van het fruit te bewaren, moet u ze in citroensap leggen alvorens ze met suiker te bedekken of het citroensap in de siroop gieten. De bakjes voor het invriezen van fruit moeten één uur in de ijskast geplaatst worden alvorens ze in de diepvrieskast te zetten. De vruchten moeten volledit met siroop bedekt zijn.

Product	Goed voor	Bereiding
Abrikozen	8 maanden	Wassen, pitten eruit halen, siroop 30%
Ananas	10 maanden	Pellen, in plakken snijden, siroop 50%
Sinaasappelen		Pellen, in plakken snijden, siroop 30%
Kersen		Wassen, pitten eruit halen, bedekken met suiker op siroop 30%
Aardbeien	12 maanden	Wassen, steeltje eraf halen en bedekken met suiker
Meloen		Pellen, in plakken snijden, pitten verwijderen, bedekken met siroop 30%
Perzikken	8 maanden	Pellen, pit eruit halen, in plakken snijden en bedekken met siroop 50%
Grapefruit	12 maanden	Pellen, in plakken snijden, siroop 30%
Citrusvruchtensap	10 maanden	Persen, pitten verwijderen, zoeten naar wens
Pruimen	12 maanden	Wassen, pit eruit halen, bedekken met suiker op siroop 50%
Druiven		De druiven van de tros afhalen, wassen, bedekken met suiker op siroop 30%
Zwarte bessen, bramen, rode bessen, frambozen aalbessen	10 maanden	Wassen, steeltjes verwijderen, bedekken met suiker

Brood

Brood kan **2 maanden** bewaard worden. Ontdooien in een oven op 50°C, de oven pas aansteken als het brood erin ligt.

Boter en kaas

Boter en kaas invriezen na ze in stukjes genoeg voor uw wekelijkse consumptie gesneden te hebben. Boter en harde kaas (zoals Parmesan bv) kunnen 8 maanden bewaard worden. Overige kaassoorten 4 maanden. Ze in de ijskast laten ontdooien, let op de condensatie die zich zal vormen op deze producten.

Schikken van de producten in de diepvrieskast NL

Plaats nooit verse producten naast al ingevroren producten om te voorkomen dat de temperaturen van deze reeds ingevroren producten oploopt.

ⓘ **Het maximale gewicht dat u per 24 uur kunt invriezen staat vermeld op het typeplaatje (links onderaan de wand van uw ijskast) met de titel "CAPACITE DE CONGELATION / FREEZING CAPACITY (kg/24 h)".**

Ontdooien van voedingsmiddelen

U kunt de voedingsmiddelen op vijf verschillende manieren ontdooien:

- door ze enkele uren te plaatsen in de ijskast
- door ze zachtjes te laten ontdooien bij omgevingstemperatuur
- in een traditionele oven op lage temperatuur (40/50°C)
- in de magnetronoven
- door ze rechtstreeks te koken of te braden of bakken

Ontdooien in de ijskast is de langzaamste maar beste manier.

⚠ **U mag nooit of te nimmer zelfs slechts gedeeltelijk ontdooide producten opnieuw invriezen zonder ze opnieuw op een of andere manier bereid te hebben.**

⚠ **Wij raden u af producten die net uit de diepvrieskast zijn gehaald naar de mond te brengen (ijs, ijsblokjes ..): zij hebben immers een uiterst lage temperatuur en u zou brandwonden door kou kunnen oplopen.**
Het is beter ingevroren of diepvriesproducten niet aan te raken: zij zouden aan uw hand kunnen blijven kleven. Wij raden u aan alleen producten die u meteen wenst te gebruiken te ontdooien.

Ontdooien van de diepvrieskast

U moet de diepvrieskast ontdooien als er een laagje ijs van 6 tot 6 mm dik op de wanden staat. Een zodanig laagje ijs verhindert de goede werking van de diepvrieskast, is nadelig voor zijn prestatievermogen en zijn energieverbruik.

Haal alle producten uit de diepvrieskast. Plaats ze in thermoszakken of verpak ze in krantenpapier en leg ze in een koele ruimte.

Zet het apparaat uit door de thermostaat op stand ● te zetten. Laat de deur van de diepvrieskast open staan.

Zet een pan met warm water op een houten plankje of een onderzetter in de diepvrieskast om het ontdooien sneller te laten gaan.

⚠ **Gebruik hoe dan ook nooit een radiator, een föhn of een ander elektrisch apparaat, noch messen of andere metalen voorwerpen om het ontdooien te versnellen, u zou het apparaat onherstelbaar kunnen beschadigen.**

Maak de diepvrieskast schoon alvorens de thermostaat weer in te stellen zoals aangegeven in het hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur van de ijskast" en de producten weer op hun plaats te brengen (zie hoofdstuk "Reinigen van het apparaat").

⚠ **Alvorens tot de onderhoudswerkzaamheden over te gaan, de steker uit de contactdoos halen, niet aan het snoer trekken om de steker uit de contactdoos te halen maar de steker zelf beetpakken.**

Reinigen van het apparaat

⚠ **Om hygiënische redenen en met het oog op het veilige behoud van uw voedingsmiddelen, raden wij u aan het apparaat regelmatige schoon te maken en te desinfecteren : de ijskast één keer per maand en de diepvrieskast na het ontdooien.**

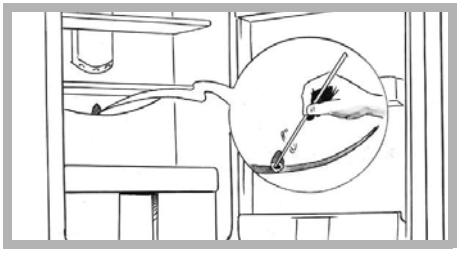
Haal alle producten uit het apparaat. Doe ze in thermoszakken of verpak ze in krantenpapier en leg ze in een koele ruimte.

De binnen- en buitenkant van het apparaat schoonmaken met in water opgelost natriumbicarbonaat (1 soeplepel op 4 liter water). Gebruik geen alcoholhoudende producten, schuurpoeder of reinigingsmiddelen die de oppervlaktes kunnen aantasten.

⚠ **Gebruik geen hoge druk reiniger met stoomstraal. De warme stoom zou de oppervlaktes en het elektrische circuit kunnen beschadigen. Er bestaat dan gevaar voor elektrocutie.**

Afspoelen met water, afdrogen met een doek.

Regelmatig controleren of de afvoeropening van het ontdooiingswater niet verstopt is en schoonmaken met een wattenstokje zoals aangegeven op de Tekening.

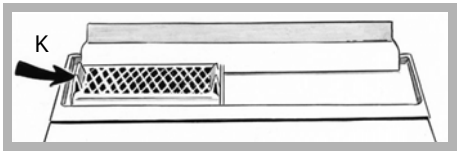


Niet vergeten van tijd tot tijd de condensor schoon te maken die zich aan de achterzijde van het apparaat bevindt (zie hoofdstuk "beschrijving van het apparaat"). Gebruik hiervoor een droge kwast of, nog beter, de stofzuiger.

Het apparaat weer aansluiten, zonodig de thermostaat van de ijskast bijstellen zoals aangegeven in het hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur van de ijskast" .

¾ wachten voordat u de producten weer in het apparaat plaatst.

De groentebak is voorzien van een filter om het vochtigheidsgehalte te regelen voor een optimale bewaring van de voedingsmiddelen. Om de filter schoon te maken : de bovenkant van de groentebak verwijderen, het deksel demonteren en de filter "K" eruit halen en onder de kraan wassen. De schuifmand kan er op de volgende manier uit gehaald worden : de mand zo ver mogelijk naar buiten laten glijden, het voorste deel van de mand beetpakken en naar u toe trekken.

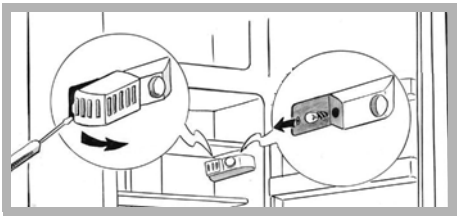


Vervangen van het lampje

⚠ **De steker van het apparaat uit de contactdoos halen.**

- Verwijder het doorzichtige afdekplaatje door het los te klippen.

- Vervang de gloeilamp door een nieuwe gloeilamp van hetzelfde model (max. 15 WATT), breng het afdekplaatje weer op zijn plaats en draai de bevestigingsschroef weer aan.



Clearit

Voor een goede bescherming van uw apparaten adviseren wij u onderhoudsproducten te gebruiken van **Clearit**.

De deskundigheid van professionals in dienst van particulieren

Clearit biedt u professionele producten en oplossingen op maat voor het dagelijks onderhoud van uw huishoudelijke apparaten en uw keukens.

U vindt ze bij uw vaste detailhandelaar, daar vindt u ook een serie hulp- en verbruiksgoederen.

Geluiden,problemen en kleine storingen NL

Normale geluiden tijdens de werking van het apparaat

Om ervoor te zorgen dat de temperatuur constant blijft, schakelt het apparaat regelmatig zijn motor in. De geluiden die hieruit voortvloeien zijn heel normale geluiden tijdens de werking van het apparaat, ze verminderen automatisch zodra de ijskast de gewenste temperatuur heeft bereikt. Deze geluiden zijn als volgt :

GELUID	OORZAAK
Brommend geluid	Motorgeluid. Dit brommend geluid van de motor kan tijdelijk wat sterker zijn wanneer de motor op gang komt.
Borrelend of licht brommend geluid	Dit geluid wordt veroorzaakt door de doorstroming van de koelvloeistof in de leidingen van de ijskast.
Klikkend geluid	Dit geluid is te horen als de thermostaat wordt ingeschakeld of de motor wordt uitgeschakeld.
Lichte achtergrondruis	Als uw apparaat uitgerust is met een ventilator (naar gelang model), de lucht die in de ijskast wordt verspreid veroorzaakt een lichte achtergrondruis.

Problemen of kleine storingen

Tijdens het gebruik van uw apparaat kunnen er zich kleine incidenten voordoen. Alvorens contact op te nemen met de servicedienst, kunt u aan de hand van de hierna volgende gids kijken of u het probleem niet zelf kunt oplossen:

INCIDENT	TIP
Abnormaal geluid	- controleer of de pootjes van het apparaat naar behoren zijn afgesteld en of het stabiel staat. - controleer of het apparaat niet tegen een muur leunt. - controleer of alle losse onderdelen (bakken, rekjes ...) naar behoren op hun plaats zitten. - controleer of de flessen of bakken die u in het apparaat zijn geplaatst niet tegen elkaar aan komen.
De ijskast produceert niet voldoende kou	- controleer of de thermostaat correct is ingesteld (zie hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur van de ijskast"). - indien u een grote hoeveelheid producten in de ijskast hebt geplaatst, moet u de thermostaat bijstellen zoals aangegeven in het hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur van de ijstkast" . - vermijd de deur van het apparaat te vaak te openen en laat hem vooral niet open staan.
Het apparaat produceert helemaal geen kou	- controleer of de thermostaat niet op de stand ● staat. - controleer of het apparaat wel is aangesloten. - controleer of de hoofdschakelaar van uw woning niet is afgesprongen en of de zekering niet is gesprongen of losgekomen.

Geluiden,problemen en kleine storingen **NL**

INCIDENT	TIP
Er vormt zich ijs in het apparaat	- Vermijd de deur van het apparaat al te vaak te openen en laat hem vooral niet open staan.
De buitenwanden zijn warm	- Dit is normaal en heeft ten doel te voorkomen dat er zich damp vormt op de buitenkant van het apparaat.
Er staan waterdruppeltjes op de buitenwand van het apparaat	- Als de verwarming in uw woning niet aan staat (in het voorjaar en het najaar bijvoorbeeld) en als de omgevingstemperatuur een hoge vochtigheidsgraad heeft, kan het gebeuren dat er wat damp condenseert op de buitenkant van het apparaat. Dit is niet gevaarlijk en het apparaat zal normaal blijven werken.
Op de achterwand van het apparaat vormen zich waterdruppeltjes of ijs	- Dit is normaal. Dit is een bijzonder koude en vochtige plek van het apparaat, druppeltjes water en ijs condenseren hier tijdens de normale werking van het apparaat. Het ijs wordt regelmatig verwijderd tijdens het automatische ontdooien van de ijskast.
Bepaalde producten worden niet helemaal ingevroren	- Het is normaal dat voedingsmiddelen met veel suiker, vet of alcohol niet helemaala ingevroren worden en deels zacht blijven (ijs, vruchtensap ...).
Druppeltjes blijven staan op de bodem van het apparaat	- Controleer of de afvoeropening van het ontdooiingwater niet verstopt is. Indien dit het geval is, ontstoppen met een wattenstaafje of een metalen draad zoals aangegeven in het hoofdstuk "Normaal onderhoud van het apparaat".
Op het ingevroren vlees zijn witte strepen te zien	- Controleer of de thermostaat van het apparaat correct is afgesteld en niet op een te lage temperatuur staat (zie hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur van de ijskast"). - Controleer of u dit vlees niet te lang hebt bewaard in de diepvrieskast aan de hand van de tabel in het hoofdstuk "Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen".
De deur gaat moeilijk open	- Het is normaal dat de deur een beetje weerstand biedt bij het openen, met name als u hem net hebt dichtgedaan : er ontstaat dan in het apparaat een kleine depressie die ten doel heeft de luchtdichtheid van de deur te verzekeren. U moet dan enkele ogenblikken wachten alvorens de deur opnieuw te openen.
Het lampje in de ijskast is uit	- Controleer of de thermostaat niet op stand ● staat. - Controleer of het apparaat wel is aangesloten. - Controleer of de hoofdschakelaar van uw woning niet is afgesprongen, of een zekering niet is gesprongen of losgekomen - Controleer of de gloeilamp niet stuk is en zie in dat geval het hoofdstuk "Vervangen van de gloeilamp".

Afdeling service **NL**

De eventuele interventies in de machine moeten worden uitgevoerd :

- of door uw vakhandelaar,

- of door een andere professioneel van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje aan de achterkant van de machine.